

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Sashimi vom Hamachi
Kaviari Kristal Kaviar, Kohlrabi,
geröstete Bucheckern & Brunnenkresse

Königskrabbe
Chawanmushi, Pfifferlinge, grüner Spargel,
Yuzuschale, reduzierte Ramen Brühe & Lauchöl aus Kyoto

Stör von der Fischzucht Birnbaum
Kartoffelblini. Sellerie, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

Parmesan Agnolotti
Glasiertes Perlhuhn Sot-l'y-laisse, Spitzkohl, Haselnuss & Sauce Vin Jaune

Wagyu Short Rib
Peperonata, kleine Artischocke, Petersilie & Madagaskar Pfeffer

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder

Brillat Savarin
Bohnen, Meaux Senf, Kichererbse & Honig

Ananas d'Equateur
Baba au Rhum, Tahiti Vanille & Tonkabohne

Menü in sieben Gängen 270,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 260,00
Menü in fünf Gängen ohne Königskrabbe & ohne Käse 230,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro