

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Karotten – Cannelloni
Bulgur, Kimchi Emulsion & Kürbis Vinaigrette

Offene Lasagnette
Rahmwirsing, Nudelfleckerl, schwarze Walnuss, Schnittlauch & Parmesan

Topfen – Gnocchi
Kartoffelblini, Petersilienwurzel, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

Cremiges Bio Eigelb
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Confierte Schwarzwurzel
kalt gerührte Preiselbeeren, Rosenkohl, Buchenpilze, Cognac-Miso-Sauce & Mohn

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder
Crozier Blue
Croûtons, Artischocke, Radicchio & Rumrosinen

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

Menü in sieben Gängen 235,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00
Menü in fünf Gängen ohne Lasagnette & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro