

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Gebeizter Huchen
Kalbszunge, Savora Senf, Blue Meat Rettich & Rhabarber-Vinaigrette

Bayrischer Spargel
Saiblingskaviar, Kopfsalat & Miso-Hollandaise

Zander mit knusprigen Schuppen
Spitzkohl, Zwiebel aus den Cevennen, Kinome & Galgant-Kokos Soße

Glasiertes Kalbsbries
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Soufflierte Wachtelbrust „Pastilla“
Granatapfel, Spinat, Wirsing, geröstete Zimtblüte & Minzöl

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

Quitte
Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 285,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 275,00
Menü in fünf Gängen ohne Spargel & ohne Käse 250,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro