

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Blue Meat Rettich

Brillat Savarin, eingelegte Senfkörner, Savora Senf & Rhabarber-Vinaigrette

Bayrischer Spargel

Brasierter Kopfsalat, Haselnuss & Miso-Hollandaise

Krautwickerl

Zwiebel aus den Cevennen, knuspriger Ingwer, Kinome & Galgant-Kokos Soße

Cremiges Bio Eigelb

Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Spinat Pastilla

Granatapfel, Wirsing, Pinienkerne & Minzöl

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

oder

Crozier Blue

Croûtons, Artischocke, Radicchio & Rumrosinen

Quitte

Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 235,00

Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00

Menü in fünf Gängen ohne Spargel & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro