

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Japanischer Hamachi  
Osciètre Prestige Caviar, weißer Spargel, Kopfsalat & Piemonteser Haselnuss

Gamba Roja  
Karotte, Spitzpaprika, Zitronengras & kandierte Kombu Alge

Stör von Nikolai Birnbaum  
Kohlrabi, Kartoffelblini, Katsuobushi, Zitrusbutter & Estragon

Perlhuhn von Jean Claude Miéral  
glasierte Poverade, Maitake, Pilzbouillon & Petersilienöl

Wagyu Shortrib  
Brokkoli , milde Zwiebel, geräucherter Aal & schwarzer Knoblauch

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen  
oder  
Brillat Savarin  
grüner Spargel, Moutarde de Meaux, Kichererbse & Honig

Délice von der Erdbeere  
Zitronenverbene, Milch & Felchlin Maracaibo 65%

Menü in sieben Gängen 275,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00  
Menü in fünf Gängen ohne Gamba Roja & ohne Käse 225,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro