

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Kaisergranat  
Karotte, Yuzu, Vadouvan, Ceviche Vinaigrette

Irish Mòr Auster & Kaviar Kristal Kaviar  
Lauch aus dem Salzteig, schwarzer Rettich & Miso Beurre Blanc

Schwarzer Seehecht  
Schnittlauch, Rote Beete, grüne Shiso-Vinaigrette & Dashibutter

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

Challans Ente von Gérard Burgaud  
Maitake, japanischer Panis, milde Zwiebel & schwarzer Reisessig

Käseauswahl von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

„Armer Ritter“  
Zwetschge, Tahiti Vanille, Portwein, Umeboshi

Menü in sieben Gängen 265,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käseauswahl 255,00  
Menü in fünf Gängen ohne Auster & Kaviar Kristal Kaviar und ohne Käseauswahl 210,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro