

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Weißer Spargel aus Niederbayern
geräucherte Wachteleier, Kopfsalat & Piemonteser Haselnuss

Japanischer Rettichkuchen
Karotte, Zitronengras & kandierte Kombu Alge

Topfengnocchi
Kohlrabi, Kartoffelblini, Zitrusbutter & Estragon

Gebratene Polenta
glasierte Poverade, Maitake, Pilzbouillon & Petersilienöl

Fagottelli
Brokkoli, milde Zwiebel, geschmorte Aubergine & 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%

Vegetarisches Menü in sieben Gängen 225,00
Vegetarisches Menü in sechs Gängen ohne Käse 210,00
Vegetarisches Menü in fünf Gängen ohne Rettichkuchen & ohne Käse 190,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro