

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Karotte
Yuzu, Vadouvan

Lauch aus dem Salzteig
Miso Beurre Blanc & gepickelter schwarzer Rettich

Kohlrabi
Kerbel, geröstete Walnüsse, Buchenpilze

Cremiges Eigelb
Alb-Linsen, eingelegter Sellerie, Sherry

Gyoza
Kai-Lan, Sojaponzu, Seidentofu

Käseauswahl von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

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

Vegetarisches Menü in sieben Gängen 205,00
Vegetarisches Menü in sechs Gängen ohne Käse 195,00
Vegetarisches Menü in fünf Gängen ohne Lauch aus dem Salzteig und ohne Käse 175,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro