

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Karotte  
Yuzu, Vadouvan

Lauch aus dem Salzteig  
Miso Beurre Blanc & gepickelter schwarzer Rettich

Gnocchi à la Parisienne  
Schnittlauch, Rote Beete, grüne Shiso-Vinaigrette & Dashi

Bio-Eigelb  
Alb-Linsen, eingelegter Sellerie, Sherry

Cremiger Koshihikari Reis  
Maitake, japanischer Paris, milde Zwiebel & schwarzer Reisessig

Käseauswahl von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

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

Vegetarisches Menü in sieben Gängen 210,00  
Vegetarisches Menü in sechs Gängen ohne Käse 200,00  
Vegetarisches Menü in fünf Gängen ohne Lauch aus dem Salzteig und ohne Käse 180,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro