

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Gelbflossenmakrele & N25 Kaviar  
Daikon, geräucherter Dashi & Schnittlauch

Gillardeau Auster  
glasierte Poverade, Sake Beurre Blanc, Schinkenöl & Zitrone

Bayerische Forelle  
knuspriger Kalbskopf, Kräuteremulsion, Meerrettich & Savora Senf

Glasiertes Kalbsbries  
eingelegter Sellerie, Alblinsen, Champignon & Sherry

Rehrücken vom Gutshof Polting  
roter Shiso, Topinambur, Buchenpilze, Essig Jus & Kampot Pfeffer

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony

Blue Mountain Coffee  
Crue de Cacao, Mango und Tahiti Vanille

Menü in sieben Gängen 235,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käseauswahl 225,00  
Menü in fünf Gängen ohne Auster und Käseauswahl 205,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro