

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Japanischer Rettichkuchen
Daikon, geräucherter Pilz-Dashi & Schnittlauch

Kohlrabiravioli
Kräuteremulsion, Meerrettich & Savora Senf

Gochujang-Krautwickel
Paprika & Pinienkerne

Cremiges Bio Ei
eingelegter Sellerie, Alblinsen, Champignon & Sherry

Schwarzwurzel
Ziegenvacharin, Sanddorn, Miso & Mohn

Käseauswahl von Maître Affineur Antony

Brillat Savarin
Karotte, Yuzu & wilder Lavendel-Honig

Vegetarisches Menü in sieben Gängen 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro