

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Kichererbse
Rettich, geräucherter Pilz-Dashi, Lauchöl aus Kyoto & Haselnuss

Japanischer Rettichkuchen
Karotte, Zitronengras, Galgant & Serundeng

Topfengnocchi
Kohlrabi, Kartoffelblini, Zitrusbutter & Estragon

Cremiges Bio-Eigelb
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherry

Pfifferling-Wan Tan
Topinambur, Pfifferlinge, Madagaskar Pfeffer

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder

Burrata di Bufala
Tomate, marinierte Zucchini, Sole di Sicilia & Pinienkerne

Armer Ritter „Japonais“
Gebratener Brioche, Umeboshi, Tahiti Vanille & Pflaumenwein

Menü in sieben Gängen 230,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 210,00
Menü in fünf Gängen ohne Rettichkuchen & ohne Käse 190,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro