

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Norwegische Jakobsmuschel
Osciètre Prestige Caviar, Rettich, geräucherter Dashi, Lauchöl aus Kyoto & Haselnuss

Kaisergranat
gezapfter Taschenkrebs, Karotte, Zitronengras, Korianderbisque & Serundeng

Stör von Nikolai Birnbaum
Kohlrabi, Kartoffelblini, Katsuobushi, Zitrusbutter & Estragon

Glasiertes Kalbsbries
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherry

Rehrücken vom Gutshof Polting
Topinambur, Pfifferlinge, Boudin Noir & 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 275,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00
Menü in fünf Gängen ohne Kaisergranat & ohne Käse 230,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro