

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Blue Meat Rettich

Brillat Savarin, eingelegte Senfkörner, Savora Senf & Rhabarber-Vinaigrette

Grüner Spargel auf Holzkohle gegrillt

Artischocke, gedörrte Kirschtomate & weiße Tomatenbutter

Sellerie „en biscuit“,

Gefüllter Lauch, Brunnenkresse & Yuzu

Pecorino Fagottini

Australischer Wintertrüffel, Spitzkohl, Pfifferlinge & Vin Jaune

Zucchini Tartelette

Junge Erbsen, Rabiola Tris, Salzzitrone & Sake

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

oder

Chaource

Karotte, eingelegte Vogelbeere & gerösteter Mohn

Mara de Bois Erdbeere

Lauwarmes Zitronen-Gratin & Weizengras

Menü in sieben Gängen 235,00

Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00

Menü in fünf Gängen ohne Spargel & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro