

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Gebeizter Huchen  
Kalbszunge, Savora Senf, Blue Meat Rettich & Rhabarber-Vinaigrette

Bayrischer Spargel  
Saiblingskaviar, Kopfsalat & Miso-Hollandaise

Zander „Ike Kombu“  
Kohlrabi, Brunnenkresse, Bucheckern & Krabben Beurre Blanc

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

Soufflierte Wachtelbrust „Pastilla“  
Granatapfel, Spinat, Wirsing, geröstete Zimtblüte & Minzöl

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen  
oder  
Crozier Blue  
Hällischer Coppa, Artischocke, Radicchio & Rumrosinen

Quitte  
Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 285,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käse 275,00  
Menü in fünf Gängen ohne Spargel & ohne Käse 260,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro