

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Gebeizter Saibling aus Epfenhausen  
Sellerie, Apfel, Wasabi & Umami-Vinaigrette

Gebratene Jakobsmuschel  
Weißer & Grüner Spargel, Burrata, Sumach, Kopfsalat & Miso Hollandaise

Japanische Dorade „Kombu Jime“  
Junger Blattspinat, Irish Mór Auster, Erbse, Bonito Essig & Vin Jaune

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

Lamm vom Gutshof Polting  
Peperonata, kleine Artischocke, Petersilie & Bagna Cauda Würze

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen  
oder  
Belgischer Grevenbroecker  
Karotte, eingelegte Vogelbeeren, Löwenzahn & Amaranth

Himbeere  
Gesalzene Pistazie & Holunderblüte

Menü in sieben Gängen 275,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00  
Menü in fünf Gängen ohne Jakobsmuschel & ohne Käse 245,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro