

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

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

Königskrabbe auf Holzkohle gegrillt
Artischocke, Bresaola XO Beef, Saiblingskaviar & weiße Tomatenbutter

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

Pecorino Fagottini
Australischer Wintertrüffel, Spitzkohl, Pfifferlinge & Vin Jaune

Poltinger Lamm
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 290,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 280,00
Menü in fünf Gängen ohne Königskrabbe & ohne Käse 245,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro