ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

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

Norwegische Jakobsmuschel
Rahmwirsing, Nudelfleckerl, Rosinen, Schnittlauch & Parmesan

Skrei von den Lofoten
Fenchel, Safran, Muschel Fumet & Sauce Normande

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

Miéral Taube auf Holzkohle gegrillt
Trevisano Tardivo, Granatapfel, Pinienkerne & Aceto Balsamico di Modena

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht" Antwerpen

oder

Belgischer Grevenbroecker
Karotte, eingelegte Vogelbeeren, Löwenzahn & Amaranth

Topfensoufflé
Rhabarber, Piemonteser Haselnuss, Timut Pfeffer & Kinome

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