

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

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

Bayrischer Spargel
Saiblingskaviar, Kopfsalat & Miso-Hollandaise

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

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

Poltinger Lamm
Junge Erbsen, Rabiola Tris, Salzzitrone & Sake

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

Mara de Bois Erdbeere
Lauwarmes Zitronen-Gratin & Weizengras

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