ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Blue Meat Rettich
Brillat Savarin, eingelegte Senfkörner, Savora Senf & Rhabarber-Vinaigrette

Bayrischer Spargel
Brasierter Kopfsalat, Haselnuss & Miso-Hollandaise

Kohlrabi
Brunnenkresse, Bucheckern & Zitronen-Beurre Blanc

Cremiges Bio Eigelb
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Spinat Pastilla
Granatapfel, Wirsing, Pinienkerne & Minzöl

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

Quitte
Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 235,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00
Menü in fünf Gängen ohne Spargel & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro