ATELIER

Anton Gschwendtner

A T E L I E R S I E B E N

Gedämpfter Kohlrabi
Sellerie, Apfel, Wasabi & Schnittlauch-Vinaigrette

Offene Lasagnette
Rahmwirsing, glasierte Maronen, Rosinen, Schnittlauch & Parmsean

Gedämpfter Bao Bun
Lauch, Fenchel, Wasabi Sesam & Safran

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

Gratinierte Polentaschnitte
Trevisano Tardivo, Kürbis, 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 235,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00
Menü in fünf Gängen ohne Lasagnette & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro