

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

Zucchini Tartelette

Junge Erbsen, Rabiola Tris, Salzzitrone & Sake

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

oder

Crozier Blue

Croûtons, Artischocke, Rucola & Rumrosinen

Mara de Bois Erdbeere

Lauwarmes Zitronen-Gratin & Weizengras

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