

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Gedämpfter Kohlrabi
Sellerie, Apfel, Wasabi & Schnittlauch-Vinaigrette

Bayerischer Spargel
Burrata, Sumach, Erbsensprossen, Kopfsalat & Miso Hollandaise

Bärlauch – Gnocchi
Junger Blattspinat, Erbsen, Chardonnay Essig & Vin Jaune

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

Geschmorte Aubergine
Peperonata, kleine Artischocke, Petersilie & Bagna Cauda Würze

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 Spargel & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro