

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Gebeizter Saibling aus Epfenhausen
Sellerie, Apfel, Wasabi & Umami-Vinaigrette

Gebratene Jakobsmuschel
Weißer & Grüner Spargel, Burrata, Sumach, Kopfsalat & Miso Hollandaise

Japanische Dorade „Kombu Jime“
Junger Blattspinat, Irish Mór Auster, Erbse, Bonito Essig & Vin Jaune

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

Lamm vom Gutshof Polting
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 275,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00
Menü in fünf Gängen ohne Jakobsmuschel & ohne Käse 245,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro