

FINE DINING

by Toni Komrowski

| | | |
|-----------------|-----------------|------|
| KULINARIUM MENU | 4 GANG / COURSE | € 79 |
| | 5 GANG / COURSE | € 89 |
| | 6 GANG / COURSE | € 99 |

| | | |
|----------------|-----------------|------|
| SEVEN SKY MENU | 4 GANG / COURSE | € 79 |
| | 5 GANG / COURSE | € 89 |
| | 7 GANG / COURSE | € 99 |

| | | |
|-------------------|-----------------|------|
| EASY CLASSIC MENÜ | 3 GANG / COURSE | € 40 |
| | 4 GANG / COURSE | € 45 |

A LA CARTE



WEINBEGLEITUNG
WINE PAIRING

| | |
|-----------------|------|
| 4 GANG / COURSE | € 30 |
| 5 GANG / COURSE | € 36 |
| 6 GANG / COURSE | € 42 |

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%
ALCOHOL FREE PAIRING

SEVEN SKY

MENÜ

DER MONATS NEWCOMER

APERERO
GEBÄCK



SASHIMI VON DER LACHSFORELLE

Zitrusfrüchte | Ginger Ale | Kräuter

€ 17



SPARGELSUPPE

Zucchinitagliatelle | Hibiskus

€ 12,50



ARISIENGEMÜSE

Buratta | Peperonata

€ 17



SCHWERTFISCH

Petersilie | Pasta

€ 19 | € 32



JUNGSTIERFILET

Spargel | Polenta | Portwein

€ 39



CAMEMBERT DE NORMANDIE

Mango-Ananas Salza

€ 7



PFIRSICHSALAT

Melba Style | Eis | Panna Cotta | Himbeere

€ 15

DAS KULINARIUM

MENÜ

DER DAUERBRENNER

APERERO
GEBÄCK



GEHACKTES STIERFILET

Tatar Style | ger.Ricotta | Zwiebelrelish | Wachtelei

100G € 19
200G € 34



SAFRANSCHAUMSUPPE

Garnelenmosaik | Kräuter

€ 12,50



TRÜFFELRAVIOLI

Sommertrüffel

€ 17 | € 29



SEESAIBLINGSFILLET

Spargel | Jasminblüten

€ 24



LAMMRÜCKEN

Rosmarin | Peperonata | Polenta

€ 39



WEISSES SCHOKOKÜCHLEIN "SOUFFLE"

Himbeersorbet | Himbeerkern

€ 15

EASY CLASSIC

MENÜ

DAS BODENSTÄNDIGE

APERÖ
GEBÄCK



NUART SCHAFSKÄSE

Knuspermantel | Zucchini | Himbeere | Kräuter

€ 12,50



LANDHAUSSALAT

gemischter Salat | Balsamico Dressing

€ 5,50



WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Erdäpfel oder Erdäpfelsalat

€ 25,00



CREME BRÛLÉE

Madagascar Vanille | hausgemachtes Sorbet

€ 9,50