

FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU SEVEN SKY MENU

GERNE KÖNNEN SIE DURCH DIE
MENÜS MISCHEN

3 GANG / COURSE	€ 79
4 GANG / COURSE	€ 94
5 GANG / COURSE	€ 109
6 GANG / COURSE	€ 124

INKLUSIVE:
GEBÄCK | GRUSS | SORBET |
PETIT FOUR

A LA CARTE

GEDECK €9,50 PRO PERSON



GETRÄNKE BEGLEITUNGEN

WEINBEGLEITUNG

WINE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 39
5 GANG / COURSE	€ 45
6 GANG / COURSE	€ 52

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%

ALCOHOL FREE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 36
5 GANG / COURSE	€ 42
6 GANG / COURSE	€ 48

DAS KULINARIUM

MENÜ

DAUERHAFT • SIGNATURE • HANDSCHRIFT DES HAUSES

APERÖ & GEBÄCK



GEHACKTES JUNGSTIERFILET
DOTTER | BRIOCHE | SENFKAVIAR | ROTE ZWIEBEL



SAFRANSCHAUM
GARNELEN MOSAIK



TRÜFFELRAVIOLI



SEESAIBLINGS FILET
KÜRBIS | PANCO | VERMOUTH



SORBET



JUNGSTIER FILET
GERÖSTETE PILZE | NUSSBUTTER PÜREE



WEISSES SCHOKOLADEN "SOUFFLÉ"
HIMBEERE | ROSE

SEVEN SKY

MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

APERÖ & GEBÄCK



LACHSFORELLE
ZUCCHINI | HIMBEERE | JOGHURT



REH KEULE
SOUSE VIDE | PASTINAKEN BEURRE BLANC | SCHAFGABE



SOUFFLIERTE FASANBRUST
TRÜFFEL | SENF | KÜRBIS



LANGUSTE
HUMMERBISQUE | TAGLIOLINI
+ €10 IM MENÜ



SORBET



LAMMRÜCKEN
STRANKERL | ZWIEBELSAUCE | BLUTAMPFER | BROMBEERE



LIMONENTARTE
BEEREN | KOKOSNUSSEIS | WEISSE SCHOKOLADE

