

FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU	3 GANG / COURSE	€ 79
SEVEN SKY MENU	4 GANG / COURSE	€ 94
	5 GANG / COURSE	€ 109
	6 GANG / COURSE	€ 119

GERNE KÖNNEN SIE DURCH DIE
MENÜS MISCHEN

A LA CARTE

EINZELN WÄHLBAR AUS DEN
MENÜS

GEDECK €9,00 P.PERSON



GETRÄNKE BEGLEITUNGEN

WEINBEGLEITUNG	4 GANG / COURSE	€ 39
WINE PAIRING	5 GANG / COURSE	€ 45
	6 GANG / COURSE	€ 52

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%	4 GANG / COURSE	€ 36
ALCOHOL FREE PAIRING	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



BIO SEESAIBLING
VON NOCKBERG

Confiert | Kohlrabi | Kräuter | Geräuchert



SORBET



LAMMRÜCKEN IM HEU

Spargel | Bärlauch



WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Himbeere | Rose

SEVEN SKY

MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

AMUSE BOUCHE



NUART BIO SCHAFSKÄSE

Typ Mozzarella | Salatherz | Rhabarber | Tomate



ENTE - BÄRLAUCH

Pulled | Hollandaise | Topinambur



KOHLRABI - ERBSE

Hummerbisque | Ravioli | Petersilienöl



CALAMARETTI

Garnele | schwarzer Knoblauch | Spargel | Vogelmire



SORBET



JUNGSTIER FILET & TAFELSPITZ

Ragout a la Stroganoff | Schnittlauch



SÜSSE KUGEL

Griechischer Joghurt | Rhabarber | Matcha

oder NUART CAMEMBERT
Erdbeer | Balsamico | Majoran | Brioche
