

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	€ 124

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 SEESAIBLINGS FILET
VON NOCKBERG
IM KOHLRABIFOND CONFIIERT | RADIESCHEN |
ATSINA | COLAKRAUT



SORBET



LAMM & THAI CURRY
GRÜNES MINZ THAICURRY | KARFIOL | FREGOLA SARDA



WEISSES SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
HIMBEERE | ROSE

SEVEN SKY

MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

APERÖ & GEBÄCK



SEESAIBLING CEVICHE

MARACUJA | GURKE



BABARIEENTEN BRUST

RAVIOLI | PASTINAKEN BEURRE BLANC



MAIRÜBE

ORANGE | GNOCCHI | SALBEI



CALAMARETTI

GARNELE | SCHWARZER KNOBLAUCH |
SPARGEL | VOGELMIRE



SORBET



JUNGSTIER FILET

GARTEN & WIESENKRÄUTER | KARFIOL



GRIECHISCHER JOGHURT

MATCHA | RHABARBER

oder

NUART CAMEMBERT

ERDBEER | BALSAMICO | BRIOCHE
