

FINE DINING

by Toni Komrowski

| | | |
|-----------------|-----------------|-------|
| KULINARIUM MENU | 3 GANG / COURSE | € 69 |
| SEVEN SKY MENU | 4 GANG / COURSE | € 84 |
| | 5 GANG / COURSE | € 99 |
| | 6 GANG / COURSE | € 109 |

A LA CARTE

EINZELN WÄHLBAR AUS
DEN MENÜS

GEDECK €8,90 P.PERSON



WEINBEGLEITUNG

WINE PAIRING

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

*puristisch gehalten mit einem gebackenem Dotter, Senfkaviar
und hausgemachten Brioche | €19/€36*



SAFRANSCHAUMSUPPE

trifft auf ein Mosaik von Garnele | €15



TRÜFFELRAVIOLI

*an cremigen Schaum und frischen Périgord-Trüffel
€18/€32*



SEESAIBLINGSFILET

*confiert in Butter und Olivenöl harmoniert es mit
Madagascar-Vanille-Karotten und
einer Pastinaken-Vermouth Mousseline | €39*



SORBET



LAMMHÜFTE "WINTER NACHT"

*an Topinambur-Zimtcreme, mit fruchtiger Nashibirne,
klassischer Hollandaise und einem Kakao-Aschecrumble
€ 42*



WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

*Auf Soufflee Art mit einen flüssigen Himbeerkern und
hausgemachtem Himbeersorbet | € 18*

SEVEN SKY

MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

AMUSE BOUCHE



MOSAIK VON LACHS UND THUNFISCH

an Nashibirne und Bio Kresse vom Ottinger Hof | €18



GEBACKENES BIO EI

*von den eigenen Hühnern, umgeben von Senfschaum und
feinem Hirschschinken | €15*



GEORGIARÜBE & ZIMTKARTOFFEL

geschmort an Belugalinsen und einer Sauce Hollandaise | €15 / €22



JACOBSMUSCHEL & BLACK TIGER GARNELE

*in einem Petersilienjus, mit getrockneten Datterini und
Paccherie Pasta | €18 / €32*



SORBET



STIERFILET BOEUF BOURGUIGNON

*heimischer Jungstier in Bourguignon Sauce und
Nussbutter-Erdäpfelcreme | €49*



HASELNUSS DÉLICE

Haselnusscreme an Baumkuchen und einem Roggeneis | €18

oder KÄSE TRIO
