

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

A LA CARTE

GEDECK €9,00 P.PERSON

EINZELN WÄHLBAR AUS DEN
MENÜS



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
100G € 24 | 200G € 42



SAFRANSCHAUM
GARNELEN MOSAIK
€ 19



TRÜFFELRAVIOLI
€ 24 | € 39



BIO SEESAIBLINGS FILET
VON NOCKBERG
KARFIOL | PANCO | VERMOUTH
€ 19 | € 39



SORBET



LAMM CASSOULET
STRANKERL | EIERSCHWAMMERL | PORTWEIN | SCHAFGABE
€ 42



WEISSES SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
HIMBEERE | ROSE
€ 19

SEVEN SKY

MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

APERÖ & GEBÄCK



WEISSES SCHAF

BIOHOF NUART | THYMIAN | SCHWARZER KNOBLAUCH | SALSA

€ 19



REH KEULE

SOUSE VIDE | PASTINAKEN BEURRE BLANC | SCHAFGABE

€ 19 | €38



„ZUCCHINI“

QUICHE | BLÜTE | PAPRIKA | MAJORAN

€ 19 | €29



LANGUSTE

HUMMERBISQUE | KOHLRABINUDELN | COLAKRAUT

€ 29 | € 59 | + €10 IM MENÜ



SORBET



JUNGSTIER FILET

GARTEN & WIESENKRÄUTER | EIER SCHWAMMERL

150G € 42 | 250G € 62



„KNACKIGE KUGEL“

SÜßKIRSCHEN | MANDEL | RUCOLA

€ 19

oder

KÄSE NACH EMPFEHLUNG
