

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
Kohlrabi und Weißkrautschaum | 39*



SORBET



LAMMHÜFTE ALA FRANCE

in Bourguniongemüsesauce und cremiger Topinambur | 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



MOSAİK VON LACHS UND THUNFISCH

an Nashibirne und Bio Kresse vom Ottinger Hof | 18



TOMATENCONSOMMÉ

*dazu eine fruchtige Melone und ein cremiger
Büffelmozzarella-Ravioli | 15*



TAUBENBRUST SUPREME

auf einer Topinambur Creme und Sauerkleeknolle | 15 / 22



CALAMARETTI

*gefüllt mit Garnele, Kaffirlimette & Fritti
in einem Thymian-Petersilienschaum | 18 / 32*



SORBET



STIERFILET ROSINI

*ein französischer Gourmet-Klassiker modernisiert mit einer
Kalbsleber, Himbeere und Pastinaken-Erdäpfelcreme.
Vollendet mit frischem Perigord Trüffel | 49*



“ERWACHEN IM GARTEN”

*Tonkabohnen-Schokoladengarten mit Sanddorn und
Roggenmilcheis | 15*

oder **BRIE DE MAUX**

Geflämmtter Brie de Maux im Duett mit eingelegter Feige | 12
