

ERDE – MATERIE

Kaninchensulz mit Kürbiskernölvinaigrette
Gefüllter Riesenchampignon,
Kürbis-Linsensuppe, Gemüseörtchen

Gelber Muskateller Klassik
Erwin Sabathi 2009, Gamlitz, Stmk.
Zipfer Urtyp oder Schlossgold alkoholfrei

WASSER – GEFÜHLE

Meeresfrüchtesalat
Seven Heaven Wrap, Fischtatare mit Ketakaviar,
Spießchen vom Fisch mit Koriandersauce

Gelber Muskateller Klassik
Erwin Sabathi 2009, Gamlitz, Stmk.

FEUER – MACHT

Vom Grill:
Lammkotelettes, Rindersteak, Schweinefilet, Seitlinge
Gebratene Zucchini, Rosmarinkartoffeln
Pfirsich-Mangochutney, Minzpesto, Tomatenbutter

Riberach Synthèse
Vin de pays des cotes catalanes, Cuvée 2006, France
Riesling Salmon
Weingut Salomon Undhof, 2009, Krems/Donau, NÖ

LUFT – LIEBE

Akazienblüten-Proseccosorbet mit „Herz“

Rotgipfler vom Berg
K. Alphart, 2008, Thermenregion, NÖ

KREATIVITÄT

im Wok zum Selbstkochen
Entenbrust, Huhn, Calamari, Kabeljau, Chinakohl, Sojasprossen
Paprika, Karotten, Zucchini, Erbsenschoten, Chilischoten etc.

Riesling Salmon
Weingut Salomon Undhof, 2009, Krems/Donau, NÖ
Blaufränkisch
Weingut Heinrich, 2008, Gols, Bgld.

ERKENNTNIS

Spirituosen vom Wagen:
Kletzbirnbrand, Hans Krenn
Quittenbrand, Hans Krenn Marille von Muster
Trester, Salomon Undhof
Weichselbrand Reserve, A. Vogl
Kriecherl, Josef Muster

ERFÜLLUNG

Hausgemachte Petit fours,
Pflaumentörtchen, Mocca-Bailleys-Mascarponecreme
Schokotöpfchen, Heidelbeerschmarrn
Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig

Café, Tee
Wiener Hochquellwasser am Tisch
Pago Marille, Johannisbeere, Orange,
Apfel naturtrüb, Birne, Apfelsaft gespritzt
Almdudler



Seven Heaven
artful dining

SEVEN HEAVEN
Grüngasse 16
A-1050 Wien