

EDVARD

VIENNA

Cone | Rind | Zitrone
Macaron | Rote Rübe | Aal
Zylinder | Tropea | Oxalis

VA Sellerie | Walnuss | Granny Smith
VA Bernsteinmarkrele | Kohlrabi | Dashi
VA Artischocke | Pistazie | Bärlauch
VA Kabeljau | Sepia | Rettich
VA Lamm | Spargel | Rhabarber
VA Popcorn | Kombucha | Biquinho
VA Dry Aged Rind | Maitake | Miso
VA Vacharin | Vanille | Kaviar
VA Topinambur | Birne | Chai

Süßer Ausklang

VA 5 GÄNGE Carte Blanche EUR 140 | Wein 90
VA 7 GÄNGE Carte Blanche EUR 182 | Wein 120
VA 9 GÄNGE Carte Blanche EUR 216 | Wein 144

Da es sich um ein gesetztes Menü handelt sind vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Optionen auf Nachfrage erhältlich. Aufgrund der Komplexität unserer Gerichte sind vegane Optionen mit einer Frist von 48 Stunden im Voraus erhältlich.

EDVARD

VIENNA

Cone | Beef | Lemon
Macaron | Beetroot | Smoked eel
Cylinder | Tropea | Oxalis

VA Celery | Walnut | Granny Smith

VA Kingfish | Kohlrabi | Dashi

VA Artichoke | Pistachio | Wild garlic

VA Cod | Sepia | Daikon

VA Lamb | Asparagus | Rhubarb

VA Popcorn | Kombucha | Biquinho

VA Dry aged beef | Maitake | Miso

VA Vacharin | Vanilla | Caviar

VA Jerusalem artichoke | Pear | Chai

Petit Fours

VA 5 COURSE Carte Blanche EUR 140 | Wine 90

VA 7 COURSE Carte Blanche EUR 182 | Wine 120

VA 9 COURSE Carte Blanche EUR 216 | Wine 144

As this is a set menu, vegetarian, gluten-free and lactose-free options are available on request.
Due to the complexity of our dishes, vegan options are available with a 48 hour notice in advance.