

EDVARD

VIENNA

Amuse

Kalb | Frühlingskräuter | Kohlrabi

Saibling | Melone | Limette

Gurke | Olive | Feta

Menü

Marille | Mandel | Majoran

Auster | Erbse | Minze

Pilzbeuschel | Trüffel | Haselnuss

Saibling | Artischocke | Brennessel

Maishuhn | Paradeiser | Grüne Erdbeere

Holunder | Limette | Deep Purple

Mieral Ente | Sanddorn | Karotte

La Sanglee | Fichte | Radieschen

Femmes de Virunga | Rhabarber | Speck

Süßer Ausklang

5 GÄNGE Carte Blanche EUR 160 | Getränkebegleitung EUR 105

7 GÄNGE Carte Blanche EUR 210 | Getränkebegleitung EUR 135

9 GÄNGE Carte Blanche EUR 245 | Getränkebegleitung EUR 165

@edvardvienna

EDVARD

VIENNA

Amuse

Veal | Spring Herbs | Kohlrabi
Arctic Char | Melon | Lime
Cucumber | Olive | Feta

Menu

Apricot | Almond | Majoram
Oyster | Pea | Mint
Mushroom Ragout | Truffle | Hazelnut
Char | Artichoke | Nettle
Corn-fed Chicken | Tomato | Green Strawberry
Elderflower | Lime | Deep Purple
Mieral Duck | Sea Buckthorn | Carrot
La Sanglee | Spruce | Radishes
Femmes de Virunga | Rhubarb | Bacon

Petit Fours

5 COURSE Carte Blanche EUR 160 | Beverage Pairing EUR 105
7 COURSE Carte Blanche EUR 210 | Beverage Pairing EUR 135
9 COURSE Carte Blanche EUR 245 | Beverage Pairing EUR 165

@edvardvienna