

EDVARD

VIENNA

Amuse

Kalb | Frühlingskräuter | Kohle
Ravioli | Fenchel | Velouté
Karotte | Geselchtes | Bärlauch

Menü

Sellerie | Brunnenkresse | Cashew
Auster | Erbse | Minze
Venere | Bergamotte | Radicchio
Saibling | Artischocke | Brennessel
Maishuhn | Paradeiser | Grüne Erdbeere
Holunder | Limette | Deep Purple
Kalb | Spargel | Bier
La Sanglee | Fichte | Radieschen
Femmes de Virunga | Rhabarber | Speck

Süßer Ausklang

5 GÄNGE Carte Blanche EUR 160 | Getränkebegleitung 105
7 GÄNGE Carte Blanche EUR 210 | Getränkebegleitung 135
9 GÄNGE Carte Blanche EUR 245 | Getränkebegleitung 165

@edvardvienna

EDVARD

VIENNA

Amuse

Veal | Spring Herbs | Charcoal
Ravioli | Fennel | Velouté
Carrot | Smoked Pork | Wild Garlic

Menu

Celery | Watercress | Cashew
Oyster | Pea | Mint
Venere | Bergamot | Radicchio
Char | Artichoke | Nettle
Corn-fed Chicken | Tomato | Green Strawberry
Elderflower | Lime | Deep Purple
Veal | Asparagus | Beer
La Sanglee | Spruce | Radishes
Femmes de Virunga | Rhubarb | Bacon

Petit Fours

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

@edvardvienna