

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
Isabellatraube | Lavendel | Limette
Kalb | Spargel | Bier
Raclette | Sauerteig | Kirsche
Femmes de Virunga | Cassis | Speck

Süßer Ausklang

5 GÄNGE Carte Blanche EUR 160 | Wein 105
7 GÄNGE Carte Blanche EUR 210 | Wein 135
9 GÄNGE Carte Blanche EUR 245 | Wein 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
Isabella Grape | Lavender | Lime
Veal | Asparagus | Beer
Raclette | Sourdough | Cherry
Femmes de Virunga | Cassis | Bacon

Petit Fours

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

@edvardvienna