

# New Year's Menu

2022

## Suprême of quail

parsnip (ACFGHM)

## Freshwater fish bouillabaisse

sauce Rouille · crostini (CDGLMO)

## Poached organic egg

trüffel · young spinach · potato espuma (CGO)

## Fillet of veal

sweet potato · purple carrot (ACFGLMO)

## Pear-nougat

passion fruit ice cream · macadamia nut (ACGHO)

5-COURSE MENU 159.00

including delightful bread and small delicacies

# Neujahrsmenü

2022

## Suprême von der Wachtel

Pastinake (ACFGHM)

## Bouillabaisse von Süßwasserfischen

Sauce Rouille · Crostini (CDGLMO)

## Pochiertes Bio-Landeier

Trüffel · Jungspinat · Erdäpfelspuma (CGO)

## Tennengauer Kalbin Filet

Süßkartoffel · violette Karotte (ACFGLMO)

## Birnen-Nougat

Passionsfruchteis · Macadamia (ACGHO)

5-GANG MENÜ 159,00

inklusive Gebäck mit kleinen Köstlichkeiten

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG  
A. Glutenhaltige Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse,  
F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte, L. Sellerie, M. Senf, N. Sesamsamen  
O. Schwefeldioxid, P. Lupinen, R. Weichtiere