

VORSPEISEN UND SUPPEN

Im Ofen geschmorter Pulpo
mit Peperonata, Kartoffelchips
und Thai Basilikum Pesto € 23,50

B-D-G-M-M-O

Geflämmter Ziegenfrischkäse "Picandou"
auf winterlichen Blattsalaten mit Limonen Dressing,
kandierte Früchten und Walnüssen € 21,50

G-H-M-O

Gebatene Jakobsmuschel
mit Süßkartoffelcreme, knusprigem Thai Spargel
und Chimichurri € 26,50

B-D-G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Leberknödel € 9,50

A-C-G-L

Schaumsuppe von der Steckrübe
mit kleiner Frühlingsrolle € 12,50

A-G-L-N-O

HAUPTGANG

Gebratenes Skreifilet "Winterkabeljau"
auf cremigem Spinat Risotto, Pinienkernen,
Gemüse und Safranschaum € 34,50 | € 39,50

D-G-L-O

Gegrilltes Wolfsbarschfilet "Wildfang"
auf mediterranem Fregola Sarda, Gemüse
und Champagnerschaum € 36,50 | € 42,50

D-G-L-O

Klassischer Tafelspitz vom Tiroler Almochsen
mit Cremespinat, Rösterdäpfel,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

A-C-G-L-O

Rosa gebratenes Rückensteak vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Kartoffelpüree, buntem Gemüse
und Morchelrahmsauce € 43,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Trüffelnudel "KCC"
Hausgemachte Tagliolini in cremiger Trüffelsauce
mit weißem Trüffelschaum
und frisch gehobeltem Périgord Trüffel € 32,50

A-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Mille Feuille
mit Tahiti Vanille, Haselnuss
und Vanilleeis € 14,50

A-C-E-G-O

Schokoladen-Kirsch-Riegel
mit Karamell € 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50

G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 5,50