

MITTAGSKARTE

Bunter Linsen Salat mit Räucherforelle
Feta Käse, eingelegten Walnüssen
Paprika und Wildkräutern € 21,50

A-D-G-L-M-O

Beef Steak Tatar mit Bio Eigelb
Trüffel Majonäse, Salat Bouquet
und knusprigem Kartoffel Rösti € 25,50

A-C-G-M-O

Romanische Salatherzen mit Ceasar Dressing
Parmesan und Croutons € 13,50
- mit Hühnerfiletstreifen € 19,50
- mit Garnelen € 26,50

A-B-E-G-M-O

Tafelspitzconsommé mit Frittaten € 7,50

A-C-G-L

Empfehlung des Tages € 19,50

A-B-C-D-G-L-O-P-R

Backhendl vom Bio Huhn
mit Erdäpfel Vogerlsalat und Kernöl € 19,50

A-C-M-O

Kalbfleischpflanzerl mit Erdäpfelpüree
Portweinjus und Röstzwiebeln € 19,50

A-C-G-M-O

„KCC“ Burger
mit Trüffel Pommes und spicy BBQ Sauce € 24,50

A-C-D-G-L-O

Gegrillte Riesen Garnelen „Black Tiger“
auf mediterranem-Gemüserisotto
und Champagner Schaum € 29,50

A-B-D-G-L-O-R

„Dim Sum“
gefüllt mit Garnele, Bio Huhn, Vegetarisch
mit Wakame Salat und Chili-Ponzu Sauce € 21,50

A-C-G-L-M-O

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 27,50

A-C-G-O

Pikantes Thai Curry vom Bio Huhn
mit Gemüse und Basmatireis € 24,50

A-F-G-L-O

„Trüffelnudel“
feine Bandnudel in cremiger Trüffelsauce
und frisch gehobeltem Perigord Trüffel € 29,50

A-C-G-L-O

Spaghetti Bolognese |
Tomatensauce | Aglio e Olio € 15,50

A-C-G-L-O

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Beeren und Fruchtsauce € 12,50

C-G-N-O