

VORSPEISEN UND SUPPEN

Vitello Tonnato mit kurz gegrilltem Thunfisch,
gebackenen Kapernbeeren, kleinem Salat
und hausgemachten Rosmarin Focaccia € 24,50
A-C-D-G-M-O

Lauwarmer Salat von mediterranem Gemüse
mit Pata Negra Schinken, Honigtomaten
und cremiger Burrata € 23,50
G-H-M-O

Gebratene Gänseleber „Foie Gras“
mit karamellisierten Äpfeln, hausgemachtem Brioche
und Banyuls Jus € 32,50
A-C-G-L-M-O

Tafelspitzconsommé „Alt Wiener Suppentopf“
mit Suppennudeln, gekochter Tafelspitz
und Gemüse € 12,50
A-C-G-L-O

Schaumsuppe vom Parmigiani Reggiano
mit Grissini und Parma Schinken € 12,50
A-C-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Doraden Filet
auf Artischocken-Tomaten-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln
und Champagnerschaum € 32,50 | € 37,50
C-D-G-L-O

Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet
mit geschmorten Gurken, Rote Beete Kartoffeln
und Krenschaum € 31,50 | € 36,50
D-G-L-M-O

Kalbsfilet Medaillons mit Morchelrahmsauce
getrübtem Kartoffelpüree, Gemüse
und frisch gehobeltem Trüffel € 44,50
A-G-L-O

Rosa gebratene Koteletts vom Weidelamm
mit Ratatouille Gemüse, Kartoffelgratin
und Thymian Knoblauch Jus € 42,50
G-L-O

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50
A-C-G-O

Vegetarisch

Hausgemachte Trüffel- Champignon Teigtaschen
mit Süßkartoffelcreme, gerösteten Pinienkernen, Babyspinat
und weißem Trüffelschaum € 28,50
A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50
A-C-E-G-O

Marzipan-Marillen- Törtchen
mit Zitrusfrüchten € 14,50
A-C-E-G-O

Geschichtetes von Mascarpone und Valrhona Schokolade
mit Kaffee und Salty Caramell Eis € 14,50
A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50
G-M-O