

VORSPEISEN UND SUPPEN

Sommerrolle „KCC“
mit Garnelen, Avocado, Reismudeln, Kochpapaya,
Jungzwiebel, Nuoc Cham Dip Sauce

€ 24,50

A-B-C-D-E-F-G-M-N-O

Weißes Tomatenmousse mit Basilikumpesto
alten Tomatensorten, Rucola
und Frischkäsepralinen

€ 19,50

A-G-M-O

Hausgemachte Steinpilz Tortelloni
mit geräuchertem Scamorza Käse
Pastinakencreme und Liebstöckel

€ 21,50

A-C-G-L-O

Tafelspitz Consommé mit Gemüse
und Trüffel Royal

€ 10,50

A-C-G-L

Cremige Tomatensuppe mit Gin
und Mozzarella-Spieß

€ 11,50

A-C-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsfilet “Label Rouge“
mit Cremespinat, getrüffeltm Kartoffelpüree
und frischem gehobeltem Sommertrüffel

€ 33,50 | € 39,50

A-C-D-G-L-O

Kurz gegrilltes Thunfischsteak “Yellowfin“
mit süß saurem Wok Gemüse, Mungosprossen
und Basmati Reis

€ 34,50 | € 41,50

A-D-E-F-G-H-L-N-O

„Surf & Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele
mit Selleriecreme, Kartoffelgratin,
Speckbohnen und Portweinjus

€ 49,50

D-G-L-O

In Zweigelt geschmorte Backerl vom Tiroler Almkalb
auf cremigem Eierschwammerl-Risotto,
Wurzelgemüse und Liebstöckelschaum

€ 36,50

A-C-G-L-M-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 34,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Melanzani-Spinat-Lasagne
mit Grana Padano, Tomate, Basilikum
und gelbem Paprikaschaum

€ 23,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“

€ 21,50

A-C-E-G-O

Zwetschken-Powidl Ravioli
auf Vanillecreme, Mohnbrösel
und Stracciatella Eis

€ 14,50

A-C-E-G-O

“Blumentopf KCC“
geschichtetes von Mascarpone und Sauerkirsche
Schokoladen Biskuite und Kakao Sorbet

€ 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys

€ 21,50

G-M-O