

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Lauwarmer Salat von mediterranem Gemüse  
mit Pata Negra Schinken, Honigtomaten  
Pinienkernen und cremiger Burrata € 21,50

*A-E-H-M*

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Leche de tigre  
Kokos, Avocado, roten Zwiebel  
und exotische Früchten € 24,50

*A-B-D-E-F-G-H-L-O*

Gebackene Tempura Garnelen "King Prawns"  
mit rotem Daikon Rettich  
und Mentsuyu Sauce € 23,50

*A-B-D-E-F-G-O*

Tafelspitzconsommé mit Gemüse  
und Kalbfleischstrudel € 9,50

*A-C-G-L*

Trüffel- Portobello Schaumsuppe  
mit frischem Perigord Trüffel € 11,50

*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Winterkabeljau "Skrei" mit Kräuterschaum  
auf getrüffeltem Rahmkohlrabi  
und Süßkartoffel Gnocchi € 32,50 | € 38,50

*A-C-D-G-L-O*

Gegrilltes Doradenfilet  
cremigem Krabben Risotto, Gemüse  
und Champagner Schaum € 33,50 | € 39,50

*D-G-L-O*

Gebratene Bio Maishendlbrust  
in fruchtiger Curry Sauce, gebackener Banane  
Basmati Reis und Röstzwiebel € 32,50

*A-G-H-L*

Gekochter Tafelspitz vom Tiroler Almoachsen  
mit Cremespinat, Rösterdäpfel  
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

*A-C-G-L-M-O*

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Tiroler Kalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 32,50

*A-C-G-O*

### *Vegetarisch*

Gefüllte Bio Zucchini  
mit Antipasti Gemüse, Feta Käse,  
Tomaten Reis und Pecorino überbacken € 22,50

*G-L-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 19,50  
*A-C-E-G-O*

"Churros" gebackener Brandteig im Zimtzucker  
mit Granatapfel Ragout, Sauerrahmschaum  
und hausgemachtem Schokoladen Eis € 14,50

*A-C-E-G-O*

Variation vom Frischkäse  
mit Himbeere, Nougat und weißer Schokolade € 14,50

*A-C-E-G-O*

Rohmilchkäse mit Feigensenf  
und Chutneys € 21,50

*G-M-O*

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