

Hauptgänge

Geschmorter Baby Seeteufel aus dem Ofen
mit Oliven, Kapern, Honigtomaten, Junglauch und Rosmarin Erdäpfel
€ 42,50 pro Person

Gegrilltes Steinbuttfilet "Wildfang" mit Champagnerschaum
auf frischem Blattspinat und hausgemachten Trüffel Ravioli
€36,50 / €44,50

Gebratenes Wildlachsfilet mit weißem Trüffelschaum
Rahmspinat, Kartoffelpüree und frische gehobeltem Perigord Trüffel
€32,50 / €39,50

Gegrilltes Doradenfilet "Wildfang" mit weißem Tomatenschaum
Grillgemüse und Kräutergnoochi
€32,50 / €39,50

Gegrillte Seezungenfilets mit Safranschaum
auf mediterranem und Gemüserisotto
€36,50 / €44,50

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit violetter Senfsauce
cremigen Gemüserahmlinsen und Erbsenkresse
€29,50 / €33,50

Kalte Vorspeisen

Thunfisch-Avocadotartar auf roten Rüben Carpaccio
gebackener Tempura Garnele und Wasabi-Miso Majonäse

€23,50

Sushi und Sashimi Variation "KCC"

mit Wakame Salat

€ 29,50 / €46,50

Nach Balik Art geräucherter Lachs mit Imperial Kaviar,
hausgemachten Buchweizen Blinis und Sauerrahm

€24,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit grünem Apfel
roten Zwiebeln, frischem Dill, und Salzkartoffeln

€18,50

Warme Vorspeisen

„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe
mit Edelfischen, Miesmuschel, Sauce Rouille und Crostini

€19,50

Lauwarmer Atlantik Hummer
mit feinen Bandnudeln und Krustentierschaum

€28,50

Gegrillte Karibische Felsen Languste
mit Süßkartoffelcreme, Maniokwurzel und Kokos Ingwer Schaum

€32,50

Menü Dine und Concert

27.5.2022 Freitag

Carpaccio vom Wildlachs mit Limonen Sauerrahm
Tomaten- Spargel Vinaigrette und Wiesenkräutern

<<<<<<<<

Gefüllte Maishendlbrust mit Portwein Jus
auf cremigem Trüffel Risotto und gebratenem Spargel

<<<<<<<

Geflämmte Zitronen Tarte mit Rhabarber Kompott
und Champagner-Minz Sorbet

Weihnachtsmenü 2021

Hirsch Carpaccio und Gänselebersteinpilz
Preiselbeere Vinaigrette, Muskatkürbis und Quitten Brioche

<<<<<

Zander Soufflé mit flüssigem Hummer Kern
Kaisergranat und Safran Schaum

<<<<<

Sous vide gegarte Entenbrust mit Thymian Schalotten Jus
Süßkartoffelpüree, wildem Broccoli und glasierten Balsamico Äpfel

oder

Black Cod Filet „Kohlefisch“ mit Karotten Ingwer Schaum
Sepia Risotto, Miesmuschel und geschmortem Fenchel

<<<<<

Mousse vom Tannenwipfel-Honig und Zimt
mit Haselnuss-Savarin und Rum-Pflaumen Eis

Trüffelmenü 2021

Terrine vom karamellisierten Herbstgemüse mit Trüffelmayonaise
Piemonteser Haselnüssen und gebackener Beef Tatar Praline

Sous vide gegarter Ora King Lachs
auf Rahmspinat, Limonenpüree und weißem Trüffelschaum

Gebratene Bio Gänseleber auf Süßkartoffelcreme
Stunden Ei und dunklem Trüffeljus

Mit Kräutern mariniertes Filet vom Tiroler Vollmilchkalb
auf cremigen Trüffelnudeln und frisch gehobeltem Perigord Trüffel

“Tartuffo“ mit Brownie
Amarena Kirschen und getrüffeltem Vanille Eis

140 €