

Abendkarte | Dinner menu

Marinierter Hamachi mit Andenbeere, Sake, Habanero und Vanille € 32,00
Marinated hamachi with physalis, sake, habanero and vanilla

Tartar vom Kitzbüheler Rind mit geröstetem Brioche, Pecorino und Kapern € 31,00 | € 56,00
Kitzbüchel beef tartare with toasted brioche, pecorino and capers

Geflämmte Jakobsmuschel mit Chorizo, Yuzu und Passepierre € 26,00
Flamed scallop with chorizo, yuzu and sea asparagus

Leichte Hummerbisque mit Calamari, Sellerie und Mandarine € 24,00
Light lobster bisque with celery, calamari and mandarin

Schaumsuppe von der Roten Rübe, Steinbutt, Löwenzahn und Perigord Trüffel € 25,00
Foam soup of beetroot, turbot, dandelion and Perigord truffle

Tom Kha Gai mit Shiitake, Seidentofu und Kombu € 22,00
Tom Kha Gai with shiitake, silken tofu and Kombu

Getrüffelte Tagliolini mit confiertem Dotter € 32,00 | € 47,00
Truffled Tagliolini with confit egg yolk

Wildfang Skrei mit Pancetta, Portweinschaum, Erbse und Grenaille Kartoffel € 48,00
Wild-caught skrei with pancetta, port wine foam, pea and grenaille potato

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus, Karotte, Shiitake und Kohlsprossen € 48,00
Pink roasted, duck breast with orange jus, carrot, shiitake and Brussels sprouts

*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone € 39,00*
“Wiener Schnitzel” with parsley potatoes, cranberries and lemon

Rinderfilet (200g) vom Huber Metzger mit Cognac-Pfeffersauce und Café de Paris Butter € 65,00
Filet of beef (200g) from the Huber butcher with cognac pepper sauce and Café de Paris butter

Schwarzwälder Kirsch mit Kardamomeis, Kakao und Bergblüten € 18,00
Black Forest cherry with cardamom ice cream, cocoa and mountain flowers

Mandeltarte mit eingelegter Birne, Bergpfeffer und Sabayone € 19,00
Almond tart with pickled pear mountain pepper and sabayone

Hausgemachte Nougatknödel mit Zimt und Vanilleeis € 18,00
Homemade nougat dumpling with cinnamon and vanilla ice cream

Käseteller mit Quittenkompott und Walnuss € 26,00
Cheese plate with quince compote and walnut

Gedeck pro Person | Cover per person €3,50

Änderungen Vorbehalten / Subject to modifications

Das Menü kann Spuren folgender Allergene enthalten: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere
The menu may contain the following allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupins, molluscs.

Relais & Châteaux Hotel Tennerhof