

## *Abendkarte | Dinner menu*

*Tranchen von der geflammten Bergforelle mit Orange, Fenchel und Passionsfrucht € 26,00*  
*Slices of flamed trout with orange, fennel and passion fruit*

*Tartar vom Kitzbüheler Rind mit fermentiertem Knoblauch und Wasabi € 28,00 | € 56,00*  
*Tartare of Kitzbühel beef with fermented garlic and wasabi*

*Tartelette von der Dorade und Blue Fin Tuna mit Nori und Habanero € 36,00*  
*Tartlet of sea bream and blue fin tuna with nori and habanero*

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

*Selleriecremesuppe mit Kichererbsen, Maroni und Perigord Trüffel € 24,00*  
*Cream of celery with chickpeas, chestnuts 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*

*Gebratener Steinbutt mit Krustentierschaum und roh marinierter Wildfanggarnele € 65,00*  
*Roasted turbot with crustacean foam and raw marinated wild-caught prawn*

*Weidegans aus dem Ofen mit Briocheknödel, Rotkraut und Gansjus € 38,00*  
*Oven roasted goose with brioche dumpling, red cabbage and gravy jus*

*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*

*Crème brûlée mit Blutorange und Bergpfeffer € 16,00*  
*Crème brûlée with blood orange and pepper*

*Heumilch Panna Cotta mit Glühweinsorbet und Orange € 16,00*  
*Hay milk panna cotta with mulled wine sorbet and orange*

*Bratapfel aus dem Ofen mit Eierlikörparfait und Rum € 19,00*  
*Baked apple from the oven with eggnog parfait and rum*

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

*Gedeck pro Person | Cover per person €3,50*

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*