

Das Kokenhof-Menü

Tartar vom Gewürzlachs mit Avocado, Granny Smith
und Ingwer auf Rettichcreme

Kalte Essenz von Strauchtomaten mit Pestocrostini

In Zitronenöl pochiertes Kabeljaufilet
Im Sud von Erbsenschoten mit Minze

oder

Auf Rosmarin gebratene Maishähnchenbrust
mit Rotweinjus und Pfifferlings - Lauchragout

Tiroler Topfenknödel auf Zwetschgenröster

als Viergangmenü € 64,00
ohne Suppe € 58,00

Vorspeisen

Gartensalat mit Kräutern, Schmand und Croûtons	€ 11,00
Terrine vom Mittelmeergemüse mit eingelegten Garnelen und Olivenmarmelade	€ 18,00
Tartar vom Gewürzlachs mit Avocado, Granny Smith und Ingwer auf Rettichcreme	€ 21,00

Suppen

Schaumsuppe von Erbsenschoten mit Sommertrüffeln	€ 9,50
Essenz von Strauchtomaten mit Pestocrostini	€ 8,50

Zwischengerichte

Gefüllte Lasagneblätter mit Blattspinat, Ofentomaten und Pinienkernen	€ 17,00
Tagliatelle mit Parmesanschaum und Sommertrüffeln	€ 19,00

Fisch

Filet von der Fjordforelle mit Sauerampfersauce
auf Pinienspinat € 26,00

In Zitronenöl pochiertes Kabeljaufilet
im Sud von Erbsenschoten mit Minze € 27,00

Fleisch

Rosa gebratene Hüfte vom Friesenlamm
mit grober Senfkruste und Püree von weißen Bohnen € 28,00

Langsam geschmorte Ochsenwange in Burgundersauce
mit rotem Zwiebelkompott und Katenspeck € 27,00

Dessert

Tiroler Topfenknödel auf Zwetschgenröster € 12,00

Marinierte Heidelbeeren mit Honig-Sauerrahmeis € 11,00

Ziegenfrischkäse mit Himbeer-Balsamessig
und Birnenchutney € 14,00