



P R E M I U M P A R T N E R

Diese Partnerschaft steht für höchste Qualität, Beständigkeit
und gelebte Werte.

Herausragende kulinarische Kreationen, die durch exquisite
Variationen und meisterhaftes Handwerk bestechen
treffen auf innovative Spitzenleistung.

Gemeinsam setzen wir ein Zeichen für Exzellenz und
Verantwortung.

Diese Partnerschaft ist nicht nur eine Verbindung von
höchster Qualität, sondern auch ein Versprechen, die besten
Erfahrungen und Produkte für unsere Kunden zu liefern.

Erleben Sie die perfekte Symbiose aus kulinarischer
Meisterleistung und automobilen Träumen.

Willkommen in einer Welt, in der Genuss und Fahrvergnügen
auf höchstem Niveau zusammentreffen.

Porsche Zentrum Allgäu

www.porsche-kempton.de

S T A R T E R S

Bruschette 3 Stück <small>B</small>	Tomatenvariation Parmesanespuma Feldsalat Antico Balsamico Tropfen	12.5
Schaumsüppchen <small>A,B,D,E,K</small>	Thai Curry-Coconut Pan Brioche	10.5
Cremige Burrata <small>B,F,G</small>	Burrata Caponata Siciliana Basilikumöl	15
Antipasto <small>B,F,G</small>	Classico Italiano	15
Carpaccio <small>B,C,E,K,M</small>	Prima Rind Miso-Seitling Wildkräutersalat geröstete Erdnussmayonnaise	18.5
Vitello Tonnato <small>3, F</small>	Tuna Kalb Salsa Tonnata Kapern	16.5
Tuna Tatar <small>3</small>	Mango Yuzu Caviar Emulsion	20.5

V E R D E

Mista	Mixed Salad	7
Capra <small>I,A,F</small>	Gebratener Honig-Ziegenkäse Salat Cashews Himbeeren Antico Feigen-Balsamico	16.5
Signature Cesare <small>1,3,4,A,B,C,H</small>	Geröstetes Hähnchen Salat Rosmarin-Crunch Parmigiano Reggiano D.O.P. White-Dressing	16.5
Salmone <small>X,4,B</small>	Mixed greens Salat Büffel-Mozzarella gegrillter norwegischer Lachs Honey-Mustard-Dip	18.5

C U R A T E D P A S T A

Pistacchio Gourmet <small>A,B,F,H</small>	Spaghetti Pesto al Pistacchio zerlassene Burratina	14.5
Carbonara exquisit <small>A,B,C</small>	Fusilloni Guanciale Pecorino Eigelb	15.5
Pappardelle C.P. <small>1,3,A,B,C,G</small>	Rinderfiletspitzen Kräuterseitlinge gegrillte Peperonata Ricotta-Wolke	18
Fettuccine al Limone <small>A,B,C,I</small>	Raw Gambas aus Mazara del Vallo	21.5
Tartufo <small>A,B,C,G</small>	Handgemachte Tagliolini Saisontrüffel Parmesan-Texturen	21
Mare Deluxe <small>A,B,C,I,J,N</small>	Tagliatelle Gambas Jakobsmuschel Calamaretti Iranische Safrancreme	22
Lobster <small>A,B,C,I</small>	Linguine mit halbem Hummer <i>ab 2 Personen</i>	39.5

M A R E & M O N A C O

Royal Lachs
B,D,H,J,K Lachs | Teriyaki-Spiegel | Philadelphiamousse
Juliennes vom Saisongemüse 29

Tuna Tataki
A,B,D,E,J,K Tuna | Krokant | Ponzu-Soja | lackiertes Gemüse 34

Catch of the Day.
IJ *Gerne empfehlen wir Ihnen unsere
fangfrische Fischselektion*

C A R N E & C A R A T

Milchkalb Tagliata
3,1,B,G,H Kalb sousvide gegart | Chorizo-Jus
cremige Broccoletti-Parmesan Kartoffel 34

Black Angus Barré
A,B,C,F Kartoffel-Vanille Pürée | Tempura Cauliflower
Pinienkern-Bernaise | Barolo-Birnen Demi-Glace 36.5

Rinderfilet Celebration
A,B,G Premium Rinderfilet | Mixology Pepper Cream
Blattgold | Trüffel Panko Pralinen 40.5

P I Z Z A & P R E S T I G E

C.P. <small>1,3,A,B</small>	Tomatensugo Salame Piccante Parmesancrisps gegrillte Peperonata frittierte Champignons Bufalina kaltgepresstes Chili-Olivenöl	16
Mare Selection <small>A,B,I,J,N</small>	Edel Meerfesfrüchte	16.5
Christian Henze <small>1,3,A,B</small>	Sugo Gorgonzola Mozzarella Parmaschinken Salamino Kapern Rucola exklusiver Trüffel-Dip	16.5
Porchetta <small>1,3,A,B,H</small>	Porchetta (Spanferkel) Fior di Latte Creme Fraiche Honig-Senf-Aioli	17
Tartufo <small>A,B,C</small>	Saison-Trüffel Spiegelei Parmesanschaum	17.5
Pata Negra <small>1,3,A,B</small>	Jamon 100% Iberico Burrata Feigenmarmelade	23

D O L C E & D E K A D E N Z

Bacio Duetto <small>11,A,B,C,F</small>	Bacio-Tiramisu Piemontesisches Haselnusseis	8.5
Mille-feuille <small>A,B,C</small>	Vanille-CitrusLimon-Cremé fresh fruits	9.5
Golden Dubai <small>2,A,B,E</small>	Dubai Chocolate	10.5

S E L E C T I O N K A V I A R

KATE & KON Gold Selection Caviar 10g 39

KATE & KON Gold Selection Caviar 20g 69

KATE & KON Gold Selection Caviar 30g 99



**KATE&
KON**

A P E R I T I V I

Spritz Aperol <small>2</small>		7.5
One night in Paris	Lillet Blanc Russian Wild Berry Beeren	7.5
Amore Mio	Prosecco Rosensirup Rosenblätter Erdbeeren	8
Martini Royale	Martini-Blutorange Limonade Tonic ¹⁰ Minze	8
Crodino Sparkling	Crodino Prosecco Rosé Himbeerextrakt Menta	8.5
Capri Spritz	Prosecco Brut Limonen Essenz Bergamotte-Likör	9.5
Gold	Finest Gin Gold Mandarine Yuzu Tonic	9.5
Martini	Champagner Crème de Cassis St.-Germain	12.5
„Dolce & Gabbana“	Gazzosa Flowers	

V I N O 0,1

Bianco *Parrinello Edition*

Sauvignon 4.5

Lugana 5.5

Rosato *Parrinello Edition*

Rosa del Sasso Rosé 5

Rosso *Parrinello Edition*

Primitivo Opera D.O.C. 5.5

Ausgezeichnete mit 3 Gläsern Gambero Rosso

Montepulciano Riserva Velvet 2013 6

Amarone 9.5

C H A M P A G N E R 0,75

Moet & Chandon	0,375	59
Veuve Clicquot / Louis Roederer		
Moet & Chandon		120
Louis Roederer		130
Moet & Chandon Rosé		135
Moet & Chandon ICE Imperial		145
Veuve Clicquot		125
Ruinart Brut		135
Ruinart Brut Rosé		150
Dom Pérignon		390
Armand de Brignac Brut Gold		800
Armand de Brignac Rosé		950

S O F T & A Q U A

Coca Cola ^{2, 3, 11} 4.5

Coca Cola Zero ^{2, 3, 6, 11} 4.5

Schorle 4.5

Maracuja / Orange / Cassis

S. Pellegrino Acqua Frizzante 0,25l 3
0,75l 7

Acqua Panna Naturale 0,25l 3
0,75l 7

EINE ITALIENISCHE IKONE.

Seit 1899 eine Geschichte des guten Geschmacks.

Vor über 120 Jahren wurden die ersten Flaschen

S. Pellegrino abgefüllt.


— THE FINE DINING WATERS —

C A F F È

Espresso ¹¹ 2.5

Espresso Macchiato ^{11, B} 3

Cappuccino ^{11, B} 3.5

Espresso doppio ¹¹ 4.5

Affogato ^{11, B} 6.5

I C O N S 2cl

Clase Azul Tequila Plata 9.5

Clase Azul Tequila Reposado 16.5

Clase Azul Tequila Gold 49

Clase Azul Tequila Anejo 65

Clase Azul Mezcal Durango 90

Clase Azul Mezcal Guerrero 90

Clase Azul San Luis Potosi 90

Clase Azul Tequila Ultra Anejo 180

The limited legend



**KATE &
KON**

B I R R A 0,33

Birra Peroni 4.5

Birra Moretti 4.5

Birra Nastro Azzurro 4.5

Birra Moretti Zero (*alkoholfrei*) 4.5

Birra Moretti Limone 4.5

G E N T L E M E N S C L U B 2cl

Whiskey	Ardberg Uigeadail	12
	<i>Islay Single Malt Scotch Whiskey</i>	
	Balvenie 14 Jahre Carribbean Cask	15
	<i>Speyside Single Malt Scotch Whiskey</i>	
Cognac	Bas Armagnac Samalens VS	7
	Cognac Frapin VSOP Premier Cru	8.5
	Cognac Frapin VIP XO Premier Cru	13.5
Rum	Ron Eminente 7 Y Reserva Cuba	9,5
	Havana Club Seleccion de Maestros	9,5
	Ron Plantation XO extra old <i>20th Anniversary Barbados</i>	9,5
Brandy	Cardenal Mendoza CARTA REAL Span. Brandy <i>25 Jahre Holzfasslager im Solera Verfahren</i>	12

V E R A N T W O R T U N G

Liebe Gäste,
es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.
Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität
und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind,
aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten und Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende
Bedeutung:

Zusatzstoffe

- 1 / Konservierungsstoff
- 2 / Farbstoff
- 3 / Antioxidationsmittel
- 4 / Süßungsmittel Saccharin
- 5 / Süßungsmittel Cyclamat
- 6 / Süßungsmittel Aspartam
- 7 / Süßungsmittel Acesulfam
- 8 / Phosphat
- 9 / geschwefelt
- 10 / chininhaltig
- 11 / koffeinhaltig
- 12 / Geschmacksverstärker
- 13 / geschwärzt
- 14 / gewachst
- 15 / gentechnisch verändert

Allergene

- A / Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- B / Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- C / Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- D / Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- E / Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- F / Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- G / Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- H / Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- I / Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- J / Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- K / Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- L / Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- M / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N / Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte