

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Kirsche und Haselnuss

\*

Lauwarme Königs-Krabbe  
mit Staudensellerie, grünem Apfel und Buttermilch

\*

Konfierter Kabeljau  
mit geräucherter Paprika und grünen Bohnen

\*

Gegrillter Blumenkohl  
mit Hummus, Tahinacrème  
Pinienkernen und Datteln

\*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken  
mit wildem Brokkoli, Pfifferlingen  
Holunderblüten-Gel und Wacholderglace

In Rotwein pochiertes Rehnüsschen  
mit Brokkoli-Pfifferlingsalat  
und Kräutervinaigrette

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Zitronen, Estragon-Crème  
und Mascarponeschaum

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter Kingfish  
mit Wassermelone, Ducca  
Zuckerschoten und Crème fraîche

\*

„Aberdeen Black Angus“

Gegrillter Ochsenrücken  
mit grünem Spargel, Thymian-Polenta  
und BBQ-Glace

Geschmorte Brust vom Wagyu  
mit Zucchini und Jalapeño

\*

Schokoladentörtchen  
mit Aprikosensorbet  
Topfenknödel auf Aprikosenröster

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sommerrolle mit Kopfsalat, Wassermelone  
Ducca, Zuckerschoten und Crème fraîche

\*

Marinierter Ziegenkäse mit Staudensellerie  
grünem Apfel und Buttermilch

\*

Seidentofu mit Aubergine, Bohnen  
geräuchertem Paprika und Thymian-Polenta

\*

Gegrillter Blumenkohl mit Hummus  
Tahinacrème, Pinienkernen und Datteln

\*

Gebratener Tempeh mit Brokkoli  
Pfifferlingen und Holunderblüten-Gel

Gebratener wilder Brokkoli  
mit Pfifferling-Tomatensalsa und Preiselbeeren

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Zitronen, Estragon-Crème  
und Mascarpone-Schaum

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Sommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter Kingfish  
mit Wassermelone, Ducca  
Zuckerschoten und Crème fraîche

\*

Kross gebratener Wolfsbarsch  
mit Pulpo, Aubergine  
Passe Pierre und Safran

\*

„Aberdeen Black Angus“

Gegrillter Ochsenrücken  
mit grünem Spargel, Thymian-Polenta  
und BBQ-Glace

Geschmorte Brust vom Wagyu  
mit Zucchini und Jalapeño

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Schokoladentörtchen  
mit Aprikosensorbet  
Topfenknödel auf Aprikosenröster

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Kaviar

## Langostinos und Premium Lachs mit Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace  
Langostinencarpaccio mit Zitronenvinaigrette mariniert  
Gebeiztes Premium Lachsfilet aus unserem Kaltrauch „Bareiss Style“  
Crème Fraîche mit Kräutermousse und Blini  
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier 200  
Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör  
mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter

Kaluga Réserve Kaviar 30 g Selektion N25 225  
Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus  
großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack

Beluga Kaviar 30 g Selektion Altona Kaviar Haus 240  
Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn  
mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack

# Vorspeisen

## Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach

Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert 125  
mit Radieschen und Sommerkräutern  
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“  
Sauerrahm und Imperial Kaviar  
Tatar vom Saibling mit Shiso Granité

## Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber 158  
mit gesalzenem Karamell und Portwein  
Törtchen von Gänselebercrème mit Haselnuss und Portwein  
Gänseleberpraline mit Mandel  
Glacierte Ravioli von der Gänseleber  
Gebratene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados

## Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer 160  
mit gegrilltem grünen Spargel und Hummerglace  
Hummerschere mit Passe Pierre, Mandel und Hummersud  
Tartlette mit Hummertatar und Safran

# Zwischengerichte

## Blumenkohl

Gegrillter Blumenkohl mit Hummus, Tahinacrème 75  
Zitronen-Chutney und Wildkräutersalat

## Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86  
auf Petersilienpüree  
mit eingelegter Zitrone und Senfkörnerglace

# Fischgerichte

## Wolfbarsch

- Kross gebratener Wolfbarsch mit Aubergine, Zucchini und Paprika-Butter 145  
Konfiertes Wolfbarsch mit Pulpo, Fenchel und Safran  
Marinierter Wolfbarsch mit Wassermelone, Ducca und Crème fraîche

## Bretonischer Steinbutt und Pfifferlinge

- Bretonischer Steinbutt mit Liebstockel poéiert 168  
Lauchschoten und gebratene Pfifferlinge  
Konfiertes Steinbutt mit Zuckerschoten und Pfifferlingsud  
Gebratener Steinbutt mit Pfifferling-Tomatensalsa

## Seeteufel für 2 Personen

- Ganzer Seeteufel mit Kräutern und Pinienkernen gebraten auf Spinat und sautierten Kartoffeln p/P 125  
Seeteufelmedaillon mit grobem Cous Cous  
und Holunderblüten-Vinaigrette

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

- Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweetchili 146  
Geschmorte Taubenkeule und Herz  
mit Royal Brioche und Albufeirasauce  
Sommerrolle mit Taube, Gurke, Kopfsalat und Staudensellerie

## Ochse „Black Angus“

- Gebratenes Ochsenfilet auf BBQ-Glace 156  
mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli und Fonduekartoffeln  
Geschmorte Brust vom Wagyu Rind, Zucchini und Jalapeño  
Tatar vom Ochsenfilet mit Pfifferlingen und Liebstockel

## Kalbskotelett für 2 Personen

- Gebratenes Kalbskotelett auf Sommergemüse-Cassolette p/P 125  
mit cremiger Polenta und Kalbskopf  
Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln und Butterlauch

# Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Aprikose

- Aprikosencrème 60  
mit Guanaja Schokolade  
Aprikosenröster und Karamelleis  
Geschmorte Aprikose mit Mandeln  
Holunderblüte und Amarettocrème  
Aprikosen im Blätterteig mit Nusscrème  
Aprikosensorbet und Piemonteser Haselnuss

## Erdbeere

- Erdbeercrème 60  
mit Zitronenthymian  
Cheesecakeeis und Erbeersud  
Tahiti Vanille  
mit „Mara de Bois“ Erbeersorbet  
und Litschi  
Erdbeertartlette  
mit Basilikumcrème und Erbeerparfait

## Unser Soufflé

- Topfensoufflé 63  
mit Kirschsauce  
Kirschen mit Joghurterème  
Madagaskar Vanille Chantilly  
und Sauerkirschsorbet

## Himbeere

Törtchen von Guanaja Schokolade  
Pistazien und Himbeere

68

Himbeeren mit Mohn  
Nougateis und Himbeer-Karamellsauce

Marinierte Himbeeren mit Mascarpone  
und Espresso

Estragoncrème mit Himbeersorbet und Limette

„Spagatkräpfen“ mit Himbeeren und Praliné

## Dessertweine

Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene  
Dessertweine gerne auch glasweise.

## Käse

Unsere Käseauswahl vom Wagen mit ausgewählten  
Rohmilchkäsen vom Tölzer Kasladen aus Bad Tölz.