

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fichtensprossen, Honig und Melone

*

Gefüllter Totanie
mit Zucchini, Passepière
Mandel und Pulposud

*

Konfiertes Kabeljau
mit Spinat, Petersilie
und Zedra-Zitrone

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

„Maibock aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Broccoli
und Waldmeister

Pochiertes Rehnüsschen
mit Selleriesalat und Frühlingskräuter-Vinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfruchtmousse
mit Kokos Praliné
Himbeeren und Ingwereis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Rhabarber und Kopfsalat

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit gegrilltem grünen Spargel
und Kartoffelmousseline

Kalbsbacke
mit Spargel, Pfifferlingen
und Estragon

*

Valrhona-Schokolade
mit Gariguet-Erdbeersorbet
Pekannuss und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation vom Kopfsalat
mit Rhabarber

*

Marinierter Seidentofu
mit Zucchini, Passepière
Mandel und Safransauce

*

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Spinat, Petersilie und Zedra-Zitrone

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

Gebratener Tempeh
mit Sellerie, Romanesco
und Waldmeister

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfruchtmousse
mit Kokos Praliné
Himbeeren und Ingweweis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Rhabarber und Kopfsalat

*

Bretonischer Steinbutt
mit Fenchel, Orange
und Safransauce

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit gegrilltem grünen Spargel
und Kartoffelmousseline

Kalbsbacke
mit Spargel, Pfifferlingen
und Estragon

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Valrhona-Schokolade
mit Gariguet-Erdbeersorbet
Pekannuss und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

| | |
|--|-----|
| Langostinos und Selektions-Kaviar Gebratener Langostino mit Crustacéglace mariniertes Langostinencarpaccio und Sauerrahmkräutermousse Blini und Crème Fraîche und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose: | |
| Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter | 200 |
| Kaluga Réserve Kaviar 30 g Selektion N25 Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack | 225 |
| Beluga Kaviar 32 g Selektion AKI Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack | 240 |

Vorspeisen

| | |
|--|-----|
| Saibling aus dem Buhlbachtal Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert mit Bachkresse und eingelegten Radieschen Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Balik Style“ Sauerrahm und Imperial Kaviar Tatar vom Saibling mit Pommes Soufflé und Radieschen | 120 |
| Gänsestopfleber Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzenem Karamell und Portwein Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen Gänseleberpraline mit Sesam, gebratene Gänseleber mit Calvados Apfel Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel | 156 |
| Hummer Lauwarmer bretonischer Hummer mit braisierten Chicorée und Limette Hummertatar mit Chicorée und Orange Gratinierter Hummer Thermidor | 160 |

Zwischengerichte

| | |
|--|----|
| Milchkalbsbries Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit | 92 |
| Spargel und Morcheln Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse Cassolette Morcheln, Sherry und Sauce Hollandaise | 76 |

Fischgerichte

| | |
|--|---------|
| Seezunge | |
| Seezungenfilets in Croûtons gebraten auf glacierten Spargelspitzen und Hollandaise | 142 |
| Seezungenfilets mit Spargelrisotto und roh mariniertem grünen Spargel | |
| Konfierte Seezungenstreifen mit Spargelsalat, Imperial Kaviar Eigelbcrème und Frühlingskräutern | |
| Bretonischer Steinbutt | |
| Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmark und Sherry poéiert auf Frühlingsmorcheln | 160 |
| Konfiertes Steinbutt mit Frühlingsgemüse und Morchelsud Morcheln à la crème mit Schnittlauch und sautiertem Steinbutt | |
| Seeteufel für 2 Personen | |
| Ganzer Seeteufel mit Pastis flambiert mit braisiertem Fenchel und Pastissauce | p/P 130 |
| Seeteufelmedaillon auf Bärlauchrisotto und Fèves | |

Fleischgerichte

| | |
|---|-----|
| Taube aus dem Elsass | |
| Gebratene Taubenbrust mit Sellerie Zitrone und Tonkabohnenglace | 142 |
| Rosette von der Taubenbrust mit Taubenessenz Geschmorte Taubenkeule mit Royal Brioche und Gänselebersauce | |
| Lamm von der Älbler Wacholderheide | |
| Gebratener Lammrücken | 145 |
| mit Artischocken, jungem Knoblauch und Fèves Braisierter Lammbauch mit Garam Masala und Falafel Lammbries, Leber und Zunge mit Petersilienpüree und weißer Pfeffersauce | |
| Ochse „Black Angus“ | |
| Gebratenes Ochsenfilet mit Rotweinpfefferglace sautiertem Frühlingslauch, Fondant-Kartoffeln und Morcheln Geschmorter und gefüllter Ochsenschwanz vom Wagyu Rind Tatar vom Ochsenfilet mit Zuckerschotensalat und Crustini | 148 |

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

| | |
|---|----|
| Rhabarber | |
| Joghurt-Limettencrème mit eingelegtem Rhabarber und Rose | 56 |
| Rhabarber mit Madagaskar Vanille, Verveine und Oxalis | |
| Rhabarberragoût mit Cheesecakemousse, Rhabarbersorbet und Meringe | |
| | |
| Erdbeeren | |
| Kokosnussparfait mit Erdbeercremeux und marinierten Erdbeeren | 58 |
| Erdbeercrème auf Knusperboden mit Mandelsablé und Erdbeerfond | |
| Vanillehippe mit Dulcey Schokolade und Erdbeeren | |
| Gariguetten-Erdbeersorbet | |
| | |
| Unser Soufflé | |
| Topfensoufflé mit Honig-Limettensauce | 60 |
| Limettenmousse mit Zitronenkuchen Yuzu, Litschigel und Guavensorbet | |
| | |
| Himbeere | |
| Mascarpone-mousse mit Himbeersorbet, Praliné und Himbeerfond | 60 |
| Himbeerganache mit Zitronengras und Ingwereis | |
| Basilikumtörtchen mit Himbeere und Meringe | |
| Soufflierte Valrhona Schokolade mit Himbeeren | |
| Himbeercrème mit Vanille Chantilly und Zitronenthymian | |

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.