

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Fragolino Trauben und schwarzen Walnüssen

\*

Sautierter Langostino  
mit Kürbis, Verbene und Crustacéglace

\*

Kross gebratener Wolfsbarsch  
mit geräuchertem Mais, Cassis und Sauerrahm

\*

Blumenkohl  
mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse  
und Garam Masalasauce

\*

„Reh aus der Bareiss- Jagd“

Gebratener Rehrücken  
mit Maitake, Sellerie und Zitronenthymian

In Rotwein pochierte Rehnüsschen  
mit Waldpilzragoût und Pfirsich

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Mascarpone mousse  
mit Apfel, Sanddorn  
Sternrenette-Hibiskus Sauce und Apfeltarte

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter Kingfish  
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

\*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit Spitzkohl, konfierter Kartoffel  
und Thymianglace

Lammschulter  
mit Chipotle und Salat vom Spitzkohl

\*

Birnen-Schokoladentörtchen  
mit Williamsbirnensorbet, Praliné  
und Karamelleis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Gewürzter Ricotta  
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

\*

Marinierter Seidentofu  
mit Variation vom Kürbis und Verbene

\*

Geräucherter Mais mit Cassis  
und Sauerrahm

\*

Blumenkohl  
mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse  
und Garam Masalasauce

\*

Waldpilzrisotto  
mit Pfirsich und Zitronenthymian

Gebratener Ofensellerie  
mit Röstzwiebel und Federweisser

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Mascaronemousse  
mit Apfel, Sanddorn  
Sternrenette-Hibiskus Sauce und Apfeltarte

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Herbstmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter Kingfish  
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

\*

Konfierter weißer Heilbutt  
mit Tia Maraa Auster, Lauch, Röstzwiebel  
und Federweißer

\*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit Spitzkohl, konfierter Kartoffel  
und Thymianglace

Lammschulter  
mit Chipotle und Salat vom Spitzkohl

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Birnen-Schokoladentörtchen  
Williamsbirnensorbet, Praliné  
und Karamelleis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Kaviar

## Langostinos und Premium Lachsforelle mit Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace  
Langostinencarpaccio mit Zitronenvinaigrette mariniert  
Gebeiztes und geräuchertes Premium Lachsforellenfilet  
aus dem Bulbach  
Crème Fraîche mit Kräutermousse und Blini  
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose  
unserer Premium Partner:

|                                                                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Imperial Osietra Superieur Kaviar 30 g von Imperial Caviar Berlin<br>Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör<br>mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter | 185 |
| Kaluga Réserve Kaviar 30 g von N25 Caviar<br>Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus<br>großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack                   | 225 |
| Beluga Kaviar 30 g Selektion von Altona Kaviar Haus<br>Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn<br>mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack       | 240 |

# Vorspeisen

## Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach

|                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert<br>mit Karotte, Sauerrahm und Yuzu<br>Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“<br>mit Sauerrahm und Imperial Kaviar<br>Ceviche vom Saibling mit rotem Shiso Eis | 125 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## Gänsestopfleber

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

## Hummer

|                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lauwarmer bretonischer Hummer<br>mit Kürbis, Verbene und Glace de Crustacés<br>Cassolette vom Hummer mit Cognac- Bisque<br>Tartlette mit Hummertatar und Safran | 160 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

# Zwischengerichte

## Milchkalbsbries

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| knusprig gebratenes Milchkalbsbries<br>auf weißem Bohnenpüree und Chipotle-Glace | 86 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|

## Blumenkohl

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebratener Blumenkohl mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse<br>und Garam Masala | 79 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kross gebratener Wolfsbarsch<br>mit Belugalinsen, Feige und Senfkornsauce       | 145 |
| Konfiertter Wolfsbarsch und Tia Maraa Auster<br>mit Röstzwiebel und Federweißer |     |
| Marinierter Wolfsbarsch mit geräuchertem Mais, Cassis<br>und Crème Fraîche      |     |

## Bretonischer Steinbutt

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmarkkruste gratiniert<br>gebratenen Waldpilzen, Lauchschoten und Gewürztomaten | 175 |
| Konfiertter Steinbutt mit Imperial Kaviar und Spinat                                                            |     |
| Gebratener Steinbutt auf Spitzkohlsalat mit grünem Apfel und Walnuss                                            |     |

## Seeteufel für 2 Personen

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ganzer Seeteufel mit Kürbiskernen gebraten<br>auf geschmortem Kürbis und Zitronenverbene | p/P 125 |
| Seeteufelmedaillon gebraten, mit Curry, Kichererbse und Blumenkohl                       |         |

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lackierte Taubenbrust mit Sellerie, Lauch und Tonkabohne               | 146 |
| Taubenfilet mit Sweet Chili und asiatischem Sud                        |     |
| Geschmorte Taubenkeule und Herz<br>mit Royal Brioche und Albuferasauce |     |

## Ochse „Black Angus“

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace<br>mit Waldpilzen und geräucherter Kartoffel | 156 |
| Geschmortes Wagyu Brisket mit Chili und grünen Bohnen                                        |     |
| Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge                                          |     |

## Milchkalbsniere für 2 Personen

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Milchkalbsniere im eigenen Fett gegart<br>auf Blattspinat und Balsamicoglace | p/P 98 |
| Kalbskopf und Bries mit Schnittlauchsauce                                    |        |

# Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS  
STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Brombeere

Zartbitter Schokoladenmousse 60  
mit Brombeeren und Jivara Chantilly

Brombeertarte  
mit Amalfi Zitrone

Oxaliscrème auf Marzipanbisquit  
mit Brombeersorbet, Mascarpone und Brombeersud

Vanille Noir Eis aus Tahiti

## Zwetschge

Mohn Chantilly mit Zwetschgen 60  
auf Mohnkuchen und Zwetschgen-Portweinsud

„Île flottante“ mit Zwetschgensorbet  
und Mandelbaiser auf Madagaskar-Vanillesauce

Gefüllter Broiche  
mit Powidl, Zwetschgenröster und Haselnusseis

## Unser Soufflé

Topfensoufflé 63  
mit Weinbergpfirsichsauce

Weißes Schokoladenmousse  
mit Verveine, Pfirsich und Mandelkuchen

Weinbergpfirsichsorbet

## Schokolade

Törtchen von Zartbitterschokolade und Pekannuss  
mit altem Balsamico und Aprikosengel 68

Schokoladensablé  
mit Drambuicrème, Jivara Chantilly  
Passionsfrucht und Bananeneis

Schokoladenaufwurf  
mit Rumtopf Früchten und Vanille

Dunkle Schokoladencrème  
mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

## 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.