

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec raisins Fragolino et noix noires

*

Langoustine sautée
avec potiron, verveine et glaçage de crustacés

*

Bar croustillant
avec maïs fumé, cassis et crème aigre

*

Chou-fleur
pois chiches, datte, noix de cajou
Garam Masala

*

«Chevreuil de la chasse Bareiss »
Selle de chevreuil rôtie
avec maitake, célerie-rave et thym citronné

Noix de chevreuil pochées au vin rouge
avec petit ragoût de champignons des bois et pêche

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse de mascarpone
avec pomme, argousier
sauce pomme Star Renette–hibiscus
et tarte aux pommes

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal mariné
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

« Agneau des landes de genévriers de l'Älbler »

Selle d'agneau rôtie
avec chou pointu, pomme de terre confite
et jus au thym

Épaule d'agneau
au chipotle et salade de chou pointu

*

Tartelette poire & chocolat
avec sorbet à la poire Williams, praliné
et glace au caramel

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ricotta aux épices
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

Tofu soyeux mariné
variation autour du potiron et de la verveine

*

Maïs fumé au cassis
et crème aigre

*

Chou-fleur
avec pois chiches, datte, noix de cashew
et Garam Masala

*

Risotto aux champignons des bois
avec pêche et thym citronné

*

Céleri-rave rôti au four
avec oignons rôtis et Federweißer

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse au mascarpone
avec pomme, argousier
sauce pomme Sternrenette-hibiscus
et tarte aux pommes

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'automne

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal marinée
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

Flétan blanc confit
avec huître Tia Maraa, poireau, oignon rôti et Federweißer

*

« Agneau des landes de genévriers de l'Älbler »

Selle d'agneau rôtie
avec chou pointu, pomme de terre confite
et jus au thym

Épaule d'agneau
au chipotle et salade de chou pointu

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette poire & chocolat
avec sorbet à la poire Williams, praliné
et glace au caramel

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

Langoustines et truite saumonée Premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron
Filet de truite saumonée marinée et fumée du Forellenhof Buhlbach
crème fraîche avec mousse aux herbes et blini
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité
de nos partenaires Premium:

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g de Imperial Caviar Berlin 185
Grains bruns-gris-clairs, Caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii »
à texture crémeuse et caractère aromatique unique

Kaluga Réserve Caviar 30 g de N25 Caviar 225
L'esturgeon Kaluga est l'une des espèces les plus rares
d'esturgeon Huso Dauricus
grand perlé, beurré, avec finesse et élégance en bouche

Caviar Beluga 30 g Selektion de Altona Caviar Haus 240
Original Beluga de Huso Huso esturgeon, gris acier, gros grain
doux, crémeux avec un goût caractéristique exceptionnel

Les Hors d'Oeuvres

L'Omble chevalier du « Forellenhof Buhlbach »

L'omble confit à l'huile citronnée 125
carotte, crème fraîche et yuzu
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Ceviche d'omble, glace au shiso rouge

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto 158
Tartelette de crème de foie d'oie aux noisettes, porto
Praliné de foie gras d'oie aux amandes
Ravioles au foie gras d'oie en glaçage
Foie gras d'oie frais poêlé avec pomme glacée et Calvados

Le Homard

Homard de Bretagne servi tiède 160
potiron, verveine, glaçage de crustacés
Cassolette de homard, bisque au Cognac
Tartelette au tartare de homard et safran

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau croustillant 86
sur purée de haricots blancs, glace au chipotle

Chou-fleur

Sommités de chou-fleur grillées, pois chiches, datte, noix de cashew 79
Garam Masala

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant	145
avec lentilles Beluga, figue et sauce aux graines de moutarde	
Bar confit et huître Tia Maara avec oignon rôti et Federweißer	
Loup de mer mariné, graines de maïs fumées, cassis, crème fraîche	

Le Turbot de Bretagne

Turbot de Bretagne gratiné à la croûte de moelle de bœuf	175
accompagné de champignons sauvages, de poireaux	
et de tomates épicées	
Turbot confit au caviar Imperial et aux épinards	
Turbot rôti sur salade de chou pointu, pomme verte et noix	

Lotte pour 2 personnes

Lotte de mer en son entier rôti aux graines de potiron	p/P 125
potiron braisé, verveine citronnée	
Médaille de lotte rôti au curry, pois chiches et chou-fleur	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Magret de canard laqué, céleri-rave	146
blancs de poireaux, fèves de tonka	
Suprême de pigeon, sweet chili, nage asiatique	
Cuisse et cœur de pigeon braisés	
Brioche royale, sauce Albufeira	

Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre	156
Champignons des bois et pomme de terre fumée	
Poitrine de bœuf Wagyu braisée au piment et haricots verts	
Tartare de filet de bœuf, crostini, beurre rouge	

Rognon de veau de lait pour deux personnes

Rognon de veau de lait cuit dans sa propre graisse	p/P 98
sur épinards en feuilles, glace balsamique	
Tête de veau et ris de veau avec sauce à la ciboulette	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER
STEFAN LEITNER

Mûre

- Mousse au chocolat noir
aux mûres et chantilly au Jivara 60
- Tarte aux mûres et au citron d'Amalfi
- Crème d'oxalis sur biscuit au massepain
accompagnée d'un sorbet à la mûre, de mascarpone
et d'un sirop de mûres
- Glace « Vanille Noir » de Tahiti

Quetsches

- Chantilly au pavot et aux quetsches 60
sur gâteau au pavot
sirop de quetsches au porto
- «Île flottante» au sorbet de quetsches
meringue aux amandes
sur coulis de vanille de Madagascar
- Brioche fourrée
au Powidl, compote de quetsches et glace aux noisettes

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
sauce aux pêches de vigne
- Mousse au chocolat blanc à la verveine
pêches et gâteau aux amandes
- Sorbet aux pêches de vigne

Chocolat

Petits gâteaux au chocolat noir et aux noix de pécan
au vinaigre balsamique vieilli
et à la gelée d'abricot

68

Sablé au chocolat
à la crème de Drumbui, Chantilly Jivara
fruit de la passion et glace à la banane

Flans au chocolat
aux fruits confits au rhum et à la vanille

Crème au chocolat noir
au sorbet de cassis

Les vins doux

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons
une sélection de vins doux que nous vous servons
également au verre.

Les fromages

Notre chariot de fromages vous présente
et vous propose une sélection de fromages affinés
et au lait entier, concoctée par la Maison «Tölzer Kasladen»
de Bad Tölz.