

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino Trauben und Mandel

*

Gebratene Jakobsmuschel
mit Kürbis, Zitronen-Verbene
und Schalotten-Chutney

*

Konfierter Kabeljau
mit geräuchertem Mais und Cassis

*

„Waldpilze“

Waldpilze mit Spinat
Crème Fraîche und Thymian

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Hagebutten
und Wachholderglace

In Rotwein pochiertes Rehnüsschen
mit Selleriesalat und Maronen

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade mit Passionsfrucht
Ananas- Tamarindensorbet und Kokosschaum

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen
und Safran

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken

mit Bohnen und Kichererbsen

Lammschulter

mit Couscous, Salzzitrone

und Garam-Masalaschaum

*

Pralinè mit Boskoop- Apfel

Sanddorn und eingelegter Berberitze

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen und Safran

*

Marinierter Seidentofu

mit Kürbis, Zitronen-Verbene und Schalotten-Chutney

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit geräuchertem Mais und Cassis

*

„Waldpilze“

Waldpilze mit Spinat, Crème Fraîche und Thymian

*

Gebratener Tempeh

mit Sellerie, Hagebutte und Pfeffersauce

Taboulésalat mit Salzzitrone, Kichererbsen
und Garam Masalaschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade mit Passionsfrucht

Ananas- Tamarindensorbet und Kokosschaum

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Herbstmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen
und Safran

*

Bretonischer Steinbutt

mit Lauch, Kartoffel

fermentiertem Pfeffer und Schnittlauch

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken

mit Bohnen und Kichererbsen

Lammschulter

mit Couscous, Salzzitrone

und Garam-Masalaschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Pralinè mit Boskoop-Apfel

Sanddorn und eingelegter Berberitze

*

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 Pastinake und schwarzen Nüssen
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Safran

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 Kürbis, Zitronen-Verbene und Hummerglace
Hummercassoulette mit glacierte Marone
Tartlette mit Hummertatar und Crustaceegelee

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert 89
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

Waldpilze

Gebratene Waldpilze mit Spinat 75
Crème Fraîche und Thymian

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit geräuchertem Mais und Cassis 145
Konfiertes Wolfsbarsch mit Pulposud und Bohnen
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis
und Safran

Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmark

Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmarkkruste 168
und Thymian poeliert auf geschmortem Ofengemüse
Konfiertes Steinbutt mit Butterlauch, fermentiertem Pfeffer
und Schnittlauch
Gebratener Steinbutt mit Pfifferlings-Tomaten

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Kürbiskernen gebraten p/P 125
mit glaciertem Kürbis, Zitronen Verbene
und Schalotten-Chutney
Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat und Pinienkernen

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweet Chili 146
Taubenfilet mit Sellerie und glacierten Maronen
Geschmorte Taubenkeule und Herz
mit Royal Brioche und Albufeirasauce

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace 156
mit Waldpilzen und Fonduekartoffeln
Geschmorter und gefüllter Ochschwanz vom Wagyu Rind
Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge

Kalbsniere für 2 Personen

Im eigenen Fett gegarte Kalbsniere p/P 125
mit Belugalinsen, Senfkörnerglace und braisierter Schalotte
Thymian-Polenta mit Kalbskopf und Bries

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS
STEFAN LEITNER

Apfel

Praliné Crème mit Apfelsorbet
karamellisierter Haselnuss
und Sherry-Portweinfond 60

Geschmorter Apfel mit Mohn
und Madagaskar Vanille

Apfel-Feigentarte mit weißem Zimteis

Zwetschge

Zwetschgentörtchen mit Praliné
und Zimt-Mascarpone mousse 60

Pekannusscrème
mit Zwetschgensorbet und Sanddorn

Kürbiskernparfait
mit eingelegten Pflaumen und Muscovadokuchen

Unser Soufflé

Topfensoufflé 63
mit Passionsfruchtsauce

Weißer Schokolade mit Mango
und Anans-Tamarindensorbet

Exotische Früchte mit Kokosnuss-Schaum

Schokolade

Zartbitter-Schokoladentörtchen
mit Kakaobohne und schwarzen Johannisbeeren

68

Minzsorbet
auf Kokosbiskuit und Schokolade

Warmer Schokoladenschaum
mit Birnensorbet

Schokoladenkuchen
mit Himbeer-Karamellsauce und Gianduja

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.

