

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit grünem Apfel und Mandel

*

Gamba Carabiniero
mit Karotte, Ingwer und Sesam

*

Konfierter Kabeljau
mit Imperial Kaviar, jungem Spinat
roter Zwiebel und Noilly Prat Sud

*

„Frühlingsgarten“
Glacierte Morchel mit Sellerie, Sherry und Sauerampfer

*

„Perlhuhn Label Rouge“

Gebratene Perlhuhnbrust
mit weißem Spargel, Estragon
Fêves und Hollandaise

Konfierte Keule vom Perlhuhn
mit Spargelcassoulet und Estragonschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mascarpone-Vanillemousse
mit Passionsfrucht, Kakaobohnenstreusel
und Kokosnuss Parfait

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Konfierter Saibling
mit Radiesschen, Buttermilch
und Lauch

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Artischocken, Oliven, jungem Knoblauch und Thymianglace

Geschmorte Lammschulter und Zunge
mit Kichererbsen, Salzzitrone und Chili

*

Limetten-Joghurtcreme
mit Rhabarber, Oxalis
und Rhabarbersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen

mit Radieschen, Buttermilch und Lauch

*

Marinierter Seidentofu

mit Karotte, Ingwer und Sesam

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit jungem Spinat, roter Zwiebel und Nollypratsud

*

„Frühlingsgarten“

Glacierte Morchel mit Sellerie, Sherry und Sauerampfer

*

Gebratener Tempeh

mit weißem Spargel, Estragon und Hollandaise

Spargelcassoulette

mit Fêves und Estragon Schaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mascarpone-Vanillemousse

mit Passionsfrucht, Kakaobohnenstreusel
und Kokosnuss Parfait

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Konfierter Saibling
mit Radieschen, Buttermilch und Lauch

*

Bretonischer Steinbutt
mit Pinienkernkruste
Bärlauch und geräucherte Kartoffel

*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Artischocken, Oliven, jungem Knoblauch und Thymianglace

Geschmorte Lammschulter und Zunge
mit Kichererbsen, Salzzitrone und Chili

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Limetten-Joghurtcreme
mit Rhabarber, Oxalis
und Rhabarbersorbet

*

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 Supérieur Kaviar 30 g von Imperial Caviar Berlin 185
Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör
mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter

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

Beluga Kaviar 30 g Selektion von 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 Zitronenöl konfiert 125
mit Radiesschen, Buttermilch und jungem Lauch
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit grünem Apfel

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 braisierten Orangen Chicorée und Hummerglace
Hummercassoulette
mit glacierten Shiitake Pilzen und Kaffir-Limetten-Bisque
Tartlette mit Hummertatar und Crustaceegelee

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

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

„Frühlingsgarten“ 79

Glacierte Morcheln, Sellerie, Karotte, Sherry und Sauerampfer

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Artischocken, Oliven und Fèves	145
Konfiertter Wolfsbarsch mit Bärlauch und Salzzitrone	
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis und Safran	

Bretonischer Steinbutt

Bretonischer Steinbutt mit Sherry poéiert mit gefüllten Morcheln, Frühlings-Lauch und jungem Knoblauch	175
Steinbutt mit Imperial Kaviar, Spinat und roter Zwiebel	
Gebratener Steinbutt mit Pinienkernkruste auf Morcheln ala Crème	

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge in Estragonbutter gebraten mit glaciertem weißen Spargel und Frühlingskräutern	p/P 125
Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat, Pinienkernen und Hollandaise	

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

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

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace mit Poveraden und geräucherter Kartoffel	156
Essenz vom Ochsenchwanz mit Sherry parfümiert	
Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge	

Milchlammkeule für 2 Personen

Rosa gebratene Milchlammkeule auf Frühlingsgemüse Cassoulet und Thymianglace	p/P 125
Lammkotelette und Schulter mit Petersilie, Kichererbse und Chilibutter	

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

Rhabarbermousse mit Limette und Rhabarbersud	60
Vanillecrème mit Rhabarberragoût Oxalis und Rhabarbersorbet	
Quarkbällchen mit Rhabarber	
Rhabarberbuttereis	

Zitrusfrüchte

Joghurcrémeux mit eingelegter „Buddha's Hand“ Limette und Kumquats	60
Zitronen-Sauerrahmsorbet mit Baiser, Zitronencreme und Butterstreusel	
Ivoire Schokolade mit Yuzu, Nüssen und Zitronenthymian-Sud	
Zitrusfrüchte mit Mandarinengranité	

Unser Soufflé

Topfensoufflé mit Passionsfruchtsauce	63
Weißer Schokolade mit Mango und Ananas-Tamarindensorbet	
Exotische Früchte mit Kokosnuss-Parfait	

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.