

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Charentais-Melone, Waldmeister  
grüner Apfel und Mandel

\*

Lauwarme Kingcrab  
mit Rhabarber, Molke und Sweet Chili

\*

Konfiertes Kabeljau  
mit Imperial Kaviar, Lauch und Sauerrahm

\*

„Frühsommergarten“

Glacierter Spargel, Wachtelei  
Radieschen und Zuckerschoten

\*

„Maibock aus der Bareiss- Jagd“

Gebratener Maibockrücken  
mit Blumenkohl, Holunder Blüte, Haselnuss  
und Wildglace mit grünem Pfeffer parfümiert

In Rotwein pochierte Rehnüsschen  
mit geröstetem Blumenkohl, Earl Grey-Salbei Gel  
und Hibiskus Sauce

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Zartbitter Schokolade  
Basilikumcrème und Himbeersorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter King Fisch  
mit Gurke, Jalapeño  
und Kopfsalat

\*

„Milch Kalb“

Gebratenes Kalbsfilet  
mit Liebstöckel gratiniert  
mit glacierten Morcheln und Spargel

Kalbsbries und Zunge  
mit Spargel-Morchel Ragout  
Frühlingskräuter  
und Morchel Schaum

\*

Erdbeeren mit Pekannuss Crème  
Mara de Boirs  
und Topfenknödel

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat

\*

Marinierter Seidentofu  
mit Rhabarber, Molke und Sweet Chili

\*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit geschmortem Lauch, Crème Fraiche, vegetarischem Kaviar  
und Butter-Lauch-Sud

\*

„Frühsommergarten“  
Glacierter Spargel, Wachtelei  
Radieschen und Zuckerschotten

\*

Gebratener Blumenkohl  
mit Haselnuss, Holunder Blüte und Preiselbeeren

Morchel-Risotto  
mit Erbsen, Sherry und Morchelschaum

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Zartbitter Schokolade, Basilikumcrème  
und Himbeersorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*\*

# Das Frühsommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Marinierter King Fisch  
mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat

\*

Bretonischer Seeteufel  
mit Poveraden, Oliven, konfiertem Knoblauch  
und Ducca-Sud

„Milch Kalb“

Gebratenes Kalbsfilet mit Liebstöckel gratiniert  
mit glacierten Morcheln und Spargel

Kalbsbries und Zunge  
mit Spargel-Morchel Ragout  
Frühlingskräuter und Morchel Schaum

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Erdbeeren mit Pekannuss Crème  
Mara de Boirs und Topfenknödel

\*

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 mit Radiesschen, Buttermilch und jungem Lauch	125
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“ mit Sauerrahm und Imperial Kaviar	
Tatar vom Saibling mit grünem Apfel	
Gänsestopfleber	
Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzenem Karamell und Portwein	158
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 mit braisierten Orangen Chicorée und Hummerglace	160
Hummerrcassoulette mit glacierten Shiitake Pilzen und Kaffir-Limetten-Bisque	
Tartlette mit Hummertatar und Crustacegelee	

# Zwischengerichte

Milchkalbsbries	
Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit	89
„Frühlingsgarten“	79
Glacierte Morcheln, Sellerie, Karotte, Sherry und Sauerampfer	

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

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

## Bretonischer Steinbutt

- Bretonischer Steinbutt mit Sherry poéiert 175  
mit gefüllten Morcheln, Frühlings-Lauch und jungem Knoblauch  
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 p/P 125  
mit glaciertem weißen Spargel und Frühlingskräutern  
Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat, Pinienkernen  
und Hollandaise

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

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

## Ochse „Black Angus“

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

## Milchlammkeule für 2 Personen

- Rosa gebratene Milchlammkeule p/P 125  
auf Frühlingsgemüse Cassoulet und Thymianglace  
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 Erdbeersauce	63
Kokosnusstörtchen mit Erdbeeren Ingwergel und Mara de Bois Erdbeersorbet	
Marinierte Erdbeeren mit Kokosnussparfait	

## 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.