

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 Bois Sorbet
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 Bois Sorbet und Topfenknödel

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

285

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

Joghurtrémeux 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.