

Das Degustationsmenu

von CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Quitte und Pekannuss

*

Bretonischer Hummer
mit Pastinake, Crustacéglace
und Kaffir-Limettenschaum

*

Konfierter Saibling aus dem Buhlbach
mit Feldsalat, Haselnuss, Birne
und Sternanis

*

„Perigord Trüffel“
Röstzwiebelrisotto
mit schwarzem Perigord Trüffel

*

„Taube aus dem Elsass“

Gebratene Taubenbrust
mit Rosenkohl, Maronen
und Tonkabohnenglace

Geschmorte Taubenkeule auf Royal Brioche
mit sautiertem Rosenkohl und Albuferasauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Baileys Cremeux mit Boskop Apfel, Rumtopf
und Cassis Sorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierte Kingfisch
mit jungem weißem Rettich
und Bergamotte

*

Gebratenes Kalbsfilet
mit Kerbelwurzel, Petersilie
und grünem Pfefferschaum

Kalbsleber und Kalbszunge
mit Kartoffelmousseline, Apfel
und Senfkörnerglace

*

Zartbitter Schokolade mit Passionsfrucht
Bananen-Kiwi Sorbet und Baba auf Ananas

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

von CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen

mit jungem weißem Rettich und Bergamotte

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit Pastinaken und Kaffir-Limettenraum

*

Marinierter Seidentofu

mit Feldsalat, Birne und Sternanis

*

„Perigord Trüffel“

Röstzwiebelrisotto

mit schwarzem Perigord Trüffel

*

Gebratener Tempeh

mit Rosenkohl, Maronen und Gewürzschaum

Braiserter Chicore mit Fenchel

und Orangeblütensauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Baileys Cremeux mit Boskop Apfel, Rumtopf
und Cassis Sorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Wintermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfisch
mit jungem weißem Rettich

und Bergamotte

*

Sautierte Jakobsmuschel
mit Imperial Kaviar, Topinambur
und Sauce von Brauner Butter

*

Gebratenes Kalbsfilet
mit Kerbelwurzel, Petersilie
und grünem Pfefferschaum

Kalbsleber und Kalbszunge
mit Kartoffelmousseline, Apfel
und Senfkörnerglace

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Zartbitter Schokolade mit Passionsfrucht
Bananen-Kiwi Sorbet und Baba auf Ananas

*

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 Superieur Kaviar 30 g von Imperial Caviar Berlin 185

Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör

mit crèmeiger 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 crèmeig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack

Vorspeisen

Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach

Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert
mit jungem Rettich und Bergamotte
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Safran 125

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber
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 158

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer
mit braisiertem Orangen Chicorée und Hummerglace
Hummercassoulette
mit glacierten Shiitake Pilzen und Kaffir-Limetten-Bisque
Tartlette mit Hummertatar und Crustacegelee 160

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

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

Périgord Trüffel und Jakobsmuscheln

Rosette von Jakobsmuscheln und Périgord Trüffel
auf Ofensellerie und Trüffelschaum 95

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch	145
mit Topinambur, Röstzwiebeln und brauner Buttersauce	
Konfierter Wolfsbarsch mit Feldsalat, Birne und Sternanis	
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis und Safran	

Bretonischer Steinbutt

Bretonischer Steinbutt mit Madeira und Périgord Trüffel poéliert	182
und Kartoffelmouseline	
Poélierter Steinbutt mit Imperial Kaviar	
Butterlauch und Schnittlauch	
Steinbutt Brandade mit schwarzem Trüffel aus dem Périgord	

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Fenchelholz gebraten	p/P 125
mit glacierte Fenchel, Blutorangen-Gel	
und Pastissauce	
Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat und Pinienkernen	
und Zitronen-Thymian	

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 Albuferasauce	

Ochse „Black Angus“

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

Kalbsniere für 2 Personen

Im eigenen Fett gegarte Kalbsniere	p/P 125
mit Spinat, Senfkörnerglace und Topinambur	
Cremige Polenta mit Kalbskopf	
geschmortem Kalbsbäckchen, Bries und Röstzwiebeln	

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	

Zitrusfrüchte

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

Unser Soufflé

Topfensoufflé mit Passionsfruchtsauce	63
Weiße Schokolade mit Mango und Ananas-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.