

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

*

„Tauben 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 Kingfish
mit jungem weißem Rettich
und Bergamotte

*

Gebratenes Kalbsfilet
mit Kerbelwurzel, Petersilie
und grünem Pfefferschäum

Kalbsleber und Kalbszunge
mit Kartoffelmousseline, Apfel
und Senfkörnerglass

*

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-Limettenschaum

*

Marinierter Seidentofu

mit Feldsalat, Birne und Sternanis

*

„Perigord Trüffel“

Röstzwiebelrisotto

mit schwarzem Perigord Trüffel

*

Gebratener Tempeh

mit Rosenkohl, Maronen und Gewürzscham

Braisierte Chiccore 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 Kingfish
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 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 jungem Rettich und Bergamotte
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 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

Périgord Trüffel und Jakobsmuscheln

Rosette von Jakobsmuscheln und Périgord Trüffel 95
auf Ofensellerie und Trüffelschaum

Fischgerichte

Wolfsbarsch

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

Bretonischer Steinbutt

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

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Fenchelholz gebraten mit glaciertem Fenchel, Blutorangen-Gel und Pastissauce	p/P 125
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 Albufeirasauce	

Ochse „Black Angus“

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

Kalbsniere für 2 Personen

Im eigenen Fett gegarte Kalbsniere mit Spinat, Senfkörnerglace und Topinambur	p/P 125
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, Zitronencreme und Butterstreusel
- Ivoire Schokolade
mit Yuzu, Nüssen und Zitronenthymian-Sud
- Zitrusfrüchte mit Mandarinengranité

Unser Soufflé

- Topfensoufflé 63
mit Passionsfruchtsauce
- Weißer 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.