

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Hibiskus, Buttermilch und Erdnuss

*

Bretonischer Hummer
mit Spargel, Kerbel und Krustentier-Hollandaise

*

Konfierter Saibling aus dem Buhlbachtal
mit Erbsen, Estragon und Zitrone

*

„Frühlingsgarten“
Glacierte Morcheln
mit Sellerie, Sherry und Passe Pierre

*

„Maibock aus der Bareissjagd“

Gebratener Rehrücken
mit Romanesco, Holunderblüten-Gel
und Wacholderglace

In Rotwein pochiertes Rehnüsschen
mit Blumenkohl-Salat
und weißem Pfefferschäum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Valrhona Schokolade
Mohn und Karamell-Himbeersauce

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Gurke, Jalapeño
und Kopfsalat

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit Morcheln, Kohlrabi, Zuckerschoten
und Liebstockschaum

Cassolette von der Milchkalbsschulter
mit Kohlrabi-Salat
und marinierten Radieschen

*

Erdbeeren mit Joghurt-Crémeux
Madagaskar Vanille
und Mara de Bois Erdbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Gurke, Jalapeño und Kopfsalat
im Reispapier

*

Spargelcassolette
mit Kerbel, Wachtelei und Sauce Hollandaise

*

Seidentofu
mit Erbsen, Estragon
und Zitrone

*

„Frühlingsgarten“
Glacierte Morcheln mit Sellerie
Sherry und Passe Pierre

*

Gebratener Tempeh
mit Romanesco, weißem Pfeffer
und Preiselbeeren

Gebratener Blumenkohl
mit Blumenkohl-Salat
und Holunderblüten-Gel

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Valrhona-Schokolade
Mohn und Karamell-Himbeersauce

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Gurke, Jalapeño
und Kopfsalat

*

Bretonischer Steinbutt
mit Poveraden, konfiertem Knoblauch
Tomate und Thymian

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit Morcheln, Kohlrabi, Zuckerschoten
und Liebstöckelschaum

Cassolette von der Milchkalbsschulter
mit Kohlrabi-Salat
und marinierten Radieschen

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Erdbeeren mit Joghurt-Crémeux
Madagaskar Vanille
und Mara de Bois Erdbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Premium Lachs mit Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace
Langostinencarpaccio mit Zitronenvinaigrette mariniert
Gebeiztes Premium Lachsfilet aus unserem Kaltrauch „Bareiss Style“
Crème Fraîche mit Kräutermousse und Blini
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier 200
Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör
mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter

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

Beluga Kaviar 30 g Selektion 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 Traubenkernöl konfiert 125
mit Radieschen und Bachkresse
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Shiso und Wasabi

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 gegrilltem grünen Spargel und Hummerglace
Hummerschere mit Passe Pierre, Mandel und Hummersud
Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree
mit eingelegter Zitrone und Senfkörnerglace

Frühlingsgarten

Spargelspitzen mit glacierten Morcheln und Zuckerschoten 82
Pochierte Wachteleier und Sauerampfer

Fischgerichte

Seezunge

Seezungenfilets in Croûtons gebraten auf glacierten Spargelspitzen und Hollandaise Seezungenfilets mit Spargelrisotto und Estragon Konfierte Seezungenstreifen mit Spargelsalat, Imperial Kaviar und Frühlingskräutern	145
--	-----

Bretonischer Steinbutt und Morcheln

Bretonischer Steinbutt mit Morchelkruste gratiniert Sherry Lauchschoten und glacierte Morcheln Konfiertes Steinbutt mit Zuckerschoten und Morchelsud Gefüllte Morcheln mit gebratenem Steinbutt und Zitronenthymian	168
--	-----

Seeteufel für 2 Personen

Ganzer Seeteufel in Rosmarinbutter gebraten auf Venere Reis und Orangenblütensauce Seeteufel Medaillon mit Pinienkern Pesto auf Spinat und Crème Fraîche	p/P 125
--	---------

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweetchili Taubenessenz mit Kaffir Limette parfümiert und Taubenbrustrosette Geschmorte Taubenkeule und Herz mit Royal Brioche und Albufeira-Sauce	146
---	-----

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotweinpfefferglace mit Artischocken, jungem Knoblauch und Fonduekartoffeln Geschmorter und gefüllter Ochsenchwanz vom Wagyu Rind Tatar vom Ochsenfilet mit mariniertem Kohlrabi	148
--	-----

Kalbskotelett für 2 Personen

Gebratenes Kalbskotelett auf Frühlingsgemüsecausolete mit cremiger Polenta und Kalbskopf Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln und Butterlauch	p/P 125
--	---------

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

- Rhabarber Vanille-Törtchen 60
auf Mandelsablé
mit Rhabarbersud
Joghurt Crèmeux
mit Rhabarber, Oxalis und Rhabarbersorbet
Mandelkuchen mit Rhabarber
Yuzu und Rhabarber-Buttereis

Erdbeere

- Erdbeercrème 60
mit Zitronenthymian
Cheesecakeeis und Erbeersud
Tahiti Vanille
mit „Mara de Bois“ Erbeersorbet
und Litschi
Erdbeertartlette
mit Basilikumcrème und Erbeerparfait

Unser Soufflé

- Topfensoufflé 63
mit Limetten-Honigsauce
Vacherin von Kalamansisorbet
und Madagaskar Vanille mit Buddha´s Hand
und Ingwereis

Valrhona Schokolade

Araguani 72%

68

Schokoladenmousse mit Lakritz

Pistazienbiskuit und Fragolino Traubensaft

Caraibe 66%

Schokoladentörtchen mit schwarzen Johannisbeeren

Schokoladensablé und Cassis-Joghurtsorbet

Jivara 40%

Chantilly mit Sauerkirsche, Jivaraeis

und Sherry-Portweinfond

Ivoire 35%

Mandeltartelette mit Orange

und weißem Schokoladenmousse

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.