

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Mandarine, Kardamom und Quark

\*

Gratinierte Rosette von der Jakobsmuschel  
mit Imperial Kaviar und brauner Buttersauce

\*

Konfierter Kabeljau mit Wirsing  
Maitake und Pilzsud

\*

Glacierter Chicorée  
mit Venere Reis und Orangenblütensauce

\*

„Taube aus dem Elsass“

Gebratene Taubenbrust  
mit Topinambur, Cassis und Balsamicoglace

Geschmortes Taubenragoût  
mit Royal-Brioche und Cognacsauce

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Dulcey Schokolade  
mit „Red Moon Apfel“, Mohn  
und weißem Zimteis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Confierter Saibling aus Buhlbach  
mit Dill, Meerrettich  
und Navetten

\*

„Milchkalb“

Gratiniertes Kalbsfilet mit Pinienkernen  
und Petersilie  
auf Lauch, Polenta und Senfkörnersauce

Kalbsleber mit Röstzwiebeln  
Senf und Butterlauch

\*

Frischkäse-Passionsfruchttörtchen  
mit Kiwi-Bananensorbet, Kokoschantilly  
und Ananas-Mango-Sud

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Dillblüten, Meerrettich  
und Navetten

\*

Rosette von Sellerie und Perigord Trüffel  
mit Madeira und Trüffelschaum

\*

Seidentofu  
mit Wirsing, Maitake  
und Pilzsud

\*

Glacierter Chicorée  
auf Venere Reis und Orangenblütensauce

\*

Tempeh mit Pinienkernen  
und Petersilie gratiniert  
mit Polenta und Lauch

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Dulcey Schokolade  
mit "Red Moon Apfel", Mohn  
und weißem Zimteis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Wintermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Confierter Saibling aus Buhlbach  
mit Dill, Meerrettich  
und Navetten

\*

Seezungenfilet  
mit Perigord Trüffel, Kartoffelmousseline  
und Madeira

\*

„Milchkalb“

Gratiniertes Kalbsfilet mit Pinienkernen  
und Petersilie  
auf Lauch, Polenta und Senfkörnersauce

Kalbsleber mit Röstzwiebeln  
Senf und Butterlauch

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Frischkäse-Passionsfruchttörtchen  
mit Kiwi-Bananensorbet, Kokoschantilly  
und Ananas-Mango-Sud

\*

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 Imperial Kaviar Berlin 240  
Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn  
mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack

# Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert 120  
mit schwarzen Nüssen, Navetten und Feldsalat  
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“  
Sauerrahm und Imperial Kaviar  
Tatar vom Saibling mit Meerrettich und Dill

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber 156  
mit gesalzenem Karamell und Portwein  
Törtchen von Gänselebercrème mit Haselnuss und Mandarine  
Gänseleberpraline mit Mandel und Quitte  
Gebratene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer 160  
mit glaciertem Chicorée und Orange  
Gratinierter Hummer Thermidor  
Tartlette mit Hummertatar und Safran

# Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries 86  
mit Vanille und Balsamico glaciert  
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

Risotto mit Périgord Trüffel und Jakobsmuscheln

Trüffelrisotto mit Madeira, gebratenen Jakobsmuscheln 98  
und Périgord Trüffel

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit gebratenem Rosenkohl  
Sternanissauce und Feigen 146  
Lauwarmes Weißbrot mit Röstzwiebelpüree  
Zitronenthymian und Wolfsbarschfilet  
Wolfsbarsch mit Champagnerkraut und Apfel

## Steinbutt und schwarzer Périgord Trüffel

Bretonischer Steinbutt 198  
mit Périgord Trüffel und Madeira poéiert, auf Sellerie  
Steinbuttbrandade mit gebratenem Steinbutt und mariniertem Trüffel  
Konfierter Steinbutt auf Kartoffelmousseline und Trüffeljulienne

## Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Pinienkernen und Petersilie gebraten  
mit brauner Buttersauce p/P 125  
Seezungenfilet in Croûtons gebraten mit rotem Mangold

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 146  
Zitrone und Tonkabohnenglace  
Taubenessenz mit einer Rosette von der Taubenbrust  
Geschmorte Taubenkeule und Herz  
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

## Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotweinpfefferglace 145  
mit Fonduekartoffeln und braisiertem Rosenkohl  
Geschmorter und gefüllter Ochschwanz vom Wagyu Rind  
mit sautiertem Rosenkohl  
Tatar vom Ochsenfilet mit mariniertem Rotkohl

## Kalbsniere für 2 Personen

Ganze Kalbsniere im eigenen Fett gegart  
mit Kartoffelpüree, Röstschalotten und Senfkörnerglace p/P 110  
Lauwarmer Kalbskopf und Bries in Schnittlauchsauce

# Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Apfel

- Mascarponeörtchen mit Boskop Apfel  
Butterkekscrème, Safran-Limetteneis  
und Karamellsauce 60
- Frischkäsecrème  
auf Mandelsablé mit Apfelsorbet und Sanddorn
- Nusscrème  
mit Apfel, Praliné und Vanille Chantilly

## Exotic

- Vanille-Tonkabohnencreme  
mit Bananen-Kiwisorbet  
und Kokosnuss 60
- Mascarpone  
mit Ananas-Tamarindengel  
und Guavensorbet
- Schokoladen-Mangotörtchen  
mit Passionsfrucht und Kakaobohnensaft

## Unser Soufflé

- Topfensoufflé  
mit Tahiti Vanillesauce 63
- Williams Christ Birnen  
mit Joghurtercreme  
Birensorbet und Tahiti Vanilleeis

## 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.