

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“

Gebrautes Kalbsfilet mit Liebstöckel gratiniert
gebratenen Pfifferlingen und Spargel

Kalbsbries und Zunge
mit Spargel-Ragout

Frühlingskräuter und Pfifferlingsschaum

*

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

Pfifferling-Risotto
mit Erbsen, Liebstöckel und Pfifferlingsschaum

*

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“

Gebrautes Kalbsfilet mit Liebstöckel gratiniert
gebratenen Pfifferlingen und Spargel

Kalbsbries und Zunge
mit Spargel-Ragout
Frühlingskräuter und Pfifferlingsschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Erdbeeren mit Pekannuss Crème
Mara de Bois Sorbet und Topfenknödel

*

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 Gurke, Jalapeño und Kopfsalat
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Ceviche vom Saibling mit rotem Shisoeis

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
Hummercassolette, konfierte Tomaten, Charentais Melone
Tartlette mit Hummertatar und Crustacegelee

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree, eingelegte Zitrone, Chipotlecrème

„Frühsommergarten“

Glacierter Spargel, Wachtelei, Radieschen und Zuckerschoten 79

Fischgerichte

Wolfsbarsch

- Kross gebratener Wolfsbarsch 145
mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Ducca-Sud
Konfiertes Wolfsbarsch mit Blumenkohl und Piemonteser Haselnuss
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis und Safran

Bretonischer Steinbutt

- Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmarkkruste gratiniert 175
gebratenen Pfifferlingen, Lauchschoten und Gewürztomaten
Konfiertes Steinbutt mit Imperial Kaviar und Spinat
Gebratener Steinbutt auf Pfifferlingssalat und Liebstöckel

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

- Lackierte Taubenbrust mit Sellerie, Lauch und Tonkabohne 146
Taubenfilet mit Sweet Chili und asiatischem Sud
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

Perlhuhn Label Rouge für 2 Personen

- Im ganzen gebratenes Perlhuhn p/P 125
mit Frühsommergemüse und Madeiraglace
Cassolette von der Keule
mit Zuckerschoten und Zitronenvelouté

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Aprikose

- Aprikosencreme auf Limettensablé
mit Madagaskar-Vanilleparfait
und Aprikosen-Holunderblütensauce 60
- Mohnkuchen mit Aprikosensorbet
Praliné und roter Johannisbeere
- Marillen-Topfenknödel
in Butterbrösel auf Marillenröster
- Safran-Limetteneis

Kirsche

- Zartbitter-Schokoladentörtchen
mit Kirschen, Pistazieneis und Sherry-Banyulsfond 60
- Sauerkirschgranité
mit Tonkabohnencreme und Kirschen
- Kirschragoût
mit Mascarpone und Kakaobohnenstreusel

Unser Soufflé

- Topfensoufflé
mit Erdbeersauce 63
- Kokosnusstörtchen mit Erdbeeren
Ingwergel und Mara de Bois Erdbeersorbet
- Marinierte Erdbeeren mit Kokosnussparfait

Himbeere

Mascarpone-Vanilletörtchen mit Himbeeren
auf Mandelsablé und Himbeersorbet

68

Himbeeren
mit Yuzu und Champagnerschaum

Basilikum-Himbeertartelette

Pistaziencrème
mit Pfirsichsorbet und Himbeeren

Guanaja Schokolade
mit Praliné, Jivara Chantilly und Himbeeren

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.