Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino Trauben und schwarzen Walnüssen

*

Sautierter Langostino
mit Kürbis, Verbene und Crustacéglace

*

Kross gebratener Wolfsbarsch
mit geräuchertem Mais, Cassis und Sauerrahm

*

Blumenkohl
mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse
und Garam Masalasauce

*

„Reh aus der Bareiss- Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Maitake, Sellerie und Zitronenthymian

In Rotwein pochierte Rehnüsschen
mit Waldpilzragoût und Pfirsich

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mascarponemousse
mit Apfel, Sanddorn
Sternrenette-Hibiskus Sauce und Apfeltarte

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

***

350

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfisch
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Spitzkohl, konfierter Kartoffel
und Thymianglace

Lammschulter
mit Chipotle und Salat vom Spitzkohl

*

Birnen-Schokoladentörtchen
mit Williamsbirnensorbet, Praliné
und Karamelleis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

***

195

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Gewürzter Ricotta
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

*

Marinierter Seidentofu
mit Variation vom Kürbis und Verbene

*

Geräucherter Mais mit Cassis
und Sauerrahm

*

Blumenkohl
mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse
und Garam Masalasauce

*

Waldpilzrisotto
mit Pfirsich und Zitronenthymian

Gebratener Ofensellerie
mit Röstzwiebel und Federweisser

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mascarponemousse
mit Apfel, Sanddorn
Sternrenette-Hibiskus Sauce und Apfeltarte

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

***

Das Herbstmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Karotte, roter Shiso und Yuzu

*

Konfierter weißer Heilbutt
mit Tia Maraa Auster, Lauch, Röstzwiebel
und Federweißer

*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Spitzkohl, konfierter Kartoffel
und Thymianglace

Lammschulter
mit Chipotle und Salat vom Spitzkohl

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Birnen-Schokoladentörtchen
Williamsbirnensorbet, Praliné
und Karamelleis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

***

295

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS
STEFAN LEITNER

***

Apfel

Praliné Törtchen mit geschmortem Apfel 60
Sanddorn, eingelegten Berberitzen
und Bratapfelsorbet

Apfelparfait
mit Pastissauce, Sauerampfer und grünem Apfel

Mille feuille mit Apfelragoût, Zimtchantilly
und rotem Apfelsorbet

Exotic

Passionsfruchtmousse mit Meringe 60
Cookiesable und Kokosnusseis

Milchreis
mit Mango, Yuzu Schokolade und Ingwereis

Safranchantilly
mit Ananas und Pistazienfinancier

Churros mit Schokoladen-Tamarindensauce

Unser Soufflé

Topfensoufflé 63
mit Williams Birnensauce

Karamellisierter Strudelteig mit Birnen
„Pompona“ Vanillecrème und Birnensorbet

Mandeleis

Schokolade

Törtchen von Zartbitterschokolade und Pekannuss
mit altem Balsamico und Aprikosengel 68

Schokoladensablé
mit Drambuicrème, Jivara Chantilly
Passionsfrucht und Bananeneis

Schokoladenauflauf
mit Rumtopffrüchten und Vanille

Dunkle Schokoladencrème
mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

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.

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 crèmiger 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 crèmig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack

Vorspeisen

Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach

Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert 125
mit Karotte, Sauerrahm und Yuzu
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Ceviche vom Saibling mit rotem Shiso Eis

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 Kürbis, Verbene und Glace de Crustacés
Cassolette vom Hummer mit Cognac- Bisque
Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

knusprig gebratenes Milchkalbsbries 86
auf weißem Bohnenpüree und Chipotle-Glace

Blumenkohl

Gebratener Blumenkohl mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse 79
und Garam Masala

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch 145
mit Belugalinsen, Feige und Senfkornsauce
Konfierter Wolfsbarsch und Tia Maraa Auster
mit Röstzwiebel und Federweißer
Marinierter Wolfsbarsch mit geräuchertem Mais, Cassis
und Crème Fraîche

Bretonischer Steinbutt und weißer Trüffel aus Alba

Poélierter bretonischer Steinbutt 198
mit weißem Trüffel aus Alba und Staudensellerie
Gebratener Steinbutt auf Crèmespinat und Kartoffelkissen
mit weißem Trüffelschaum
Weiße Trüffelcrème mit konfiertem Steinbutt
Feldsalat und Maronen

Seeteufel für 2 Personen

Ganzer Seeteufel mit Kürbiskernen gebraten p/P 125
auf geschmortem Kürbis und Zitronenverbene
Seeteufelmedaillon gebraten, mit Curry, Kichererbse und Blumenkohl

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 Albuferasauce

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace 156
mit Waldpilzen und geräucherter Kartoffel
Geschmortes Wagyu Brisket mit Chili und grünen Bohnen
Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge

Milchkalbsniere für 2 Personen

Milchkalbsniere im eigenen Fett gegart p/P 98
auf Blattspinat und Balsamicoglace
Kalbskopf und Bries mit Schnittlauchsauce