

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Mais und Cassis

*

Gebratener Langostino
mit Karotte, Sweet Chili und Orangenvinaigrette

*

Marinierter Kingfisch auf schwarzem Reis
mit Fenchel und Pastisschaum

*

„Waldpilze“
Waldpilze mit Spinat
Crème Fraîche und Thymian

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“
Gebratener Rehrücken
mit Spitzkohl, Ingwer
und Pfefferglace

In Rotwein pochiertes Rehnüsschen
mit Spitzkohlsalat
und Birne

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Brombeeren mit Zartbitterschokolade
Pistazie und Oxalis-Sorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling
mit Tomaten und Sardellen

*

„Label Rouge Perlhuhn“

Perlhuhnbrust
mit Variation von Kürbis
und Zitronen-Verbene

Geschmortes Ragoût von der Keule
mit Kürbissalat und Kürbiskernöl

*

Madagaskar Vanille mit Himbeeren

Muscovado Kuchen
und weißem Espressois

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Ricotta

mit Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

*

Lauwarmer Seidentofu

mit Karotte, Sweet Chili und Orangenvinaigrette

*

Marinierter Ziegenkäse

mit schwarzem Reis, Fenchel und Pastisschaum

*

„Waldpilze“

Waldpilze mit Spinat, Crème Fraîche und Thymian

*

Gebratener Tempeh mit Spitzkohl

Kartoffel und Ingwerschaum

Geschmorter Butternusskürbis

mit Zitronen-Verbene und Kürbiskernen

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Brombeeren mit Zartbitterschokolade

Pistazien und Oxalis-Sorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Spätsommernu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling
mit Tomaten und Sardellen

*

Kross gebratener Wolfsbarsch

mit Zucchini, Oliven
Basilikum und Pulposud

*

„Label Rouge Perlhuhn“

Perlhuhnbrust
mit Variation von Kürbis
und Zitronen-Verbene

Geschmortes Ragoût von der Keule
mit Kürbissalat und Kürbiskernöl

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Madagaskar Vanille mit Himbeeren

Muscovado Kuchen
und weißem Espressois

*

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 Tomaten und Sardellen
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Apfel und Basilikum

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, Zitronen-Verbene und Hummerglace
Hummerschere mit Passe Pierre, Mandel und Hummersud
Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Waldpilze

Gebratene Waldpilze mit Spinat 75
Crème Fraîche und Thymian

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree
mit eingelegter Zitrone und Senfkörnerglace

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Aubergine, Zucchini und Paprika-Butter	145
Konfierter Wolfsbarsch mit Pulposud, Oliven und Basilikum	
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel und Safran	

Bretonischer Steinbutt und Pfifferlinge

Bretonischer Steinbutt mit Liebstöckel poêliert	168
Lauchschoten und gebratene Pfifferlinge	
Konfierter Steinbutt mit Zuckerschoten und Pfifferlingsud	
Gebratener Steinbutt mit Pfifferling-Tomatensalsa	

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Kräutern und Pinienkernen gebraten mit Wildkräutersalat und sautierten Kartoffeln	p/P 125
Seezunge in Croûtons gebraten mit Kürbis und Verbene	

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweetchili	146
Geschmorte Taubenkeule und Herz mit Royal Brioche und Albufeirasauce	
Sommerrolle mit Taube, Gurke, Kopfsalat und Staudensellerie	

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf BBQ-Glace	156
mit Steinpilzen und Fonduekartoffeln	
Geschmorte Brust vom Wagyu Rind, Zucchini und Jalapeño	
Tatar vom Ochsenfilet mit Pfifferlingen und Liebstöckel	

Kalbsniere für 2 Personen

Im eigenen Fett gegarte Kalbsniere mit mediterranem Gemüse	p/P 125
Knoblauchbrot und Rosmarin	
Thymian-Polenta mit Kalbskopf und Bries	

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Brombeere

- Guanaja-Schokoladentörtchen
mit Brombeere und Sherry-Portweinsud 60
- Brombeeren mit Madagaskar-Vanille-Chiboust
und Brombeersorbet
- Brombeertarte
mit Sauerklee

Zwetschge

- Zwetschgentörtchen mit Praliné
und Zimt-Mascarpone mousse 60
- Pekannusscrème
mit Zwetschgensorbet und Sanddorn
- Kürbiskernparfait
mit eingelegten Pflaumen und Muscovadokuchen

Unser Soufflé

- Topfensoufflé
mit Weinbergpfirsichsauce 63
- Weißer Schokolade und Pfirsich
auf Mandelsablé mit Verjus und Pfirsichsorbet

Himbeere

Törtchen von Guanaja Schokolade
Pistazien und Himbeere

68

Himbeeren mit Mohn
Nougateis und Himbeer-Karamellsauce
Marinierte Himbeeren mit Mascarpone
und Espresso

Estragoncrème mit Himbeersorbet und Limette
„Spagatkrapfen“ mit Himbeeren und Praliné

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.