

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie

maïs, cassis

*

Langoustine rôtie

carotte, Sweet Chili, vinaigrette à l'orange

*

Maquereau royal mariné, riz noir

fenouil, mousse au pastis

*

„Les Champignons de la Forêt“

Champignons de la forêt poêlés aux épinards

crème fraîche, thym

*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie

Chou blanc pointu, gingembre

Glace au poivre

Noisettes de chevreuil pochées au vin rouge

Petite salade de chou blanc pointu

poire

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mûres, chocolat noir doux-amer,

pistaches, sorbet-oxalis

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

„L’Omble du Forellenhof Buhlbach”

Omble confit

tomates, anchois

*

„La Pintade „Label Rouge““

Suprême de pintade

variation autour du potiron

verveine citronnée

Petit ragoût de cuisse de pintade braisée

potiron en salade, huile de pépins de courge

*

Framboises à la vanille de Madagascar

gâteau au sucre de canne brut

glace à l’espresso blanc

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ricotta,
Tomate, basilic, pignons de pin

*

Tofu soyeux servi tiède
carotte, Sweet Chili, vinaigrette à l'orange

*

Fromage de chèvre frais mariné
riz noir, fenouil, mousse au pastis

*

„Les Champignons de la Forêt“
Champignons poêlés aux épinards
crème fraîche, thym

*

Tempeh rôti au chou blanc pointu
pomme de terre, mousse au gingembre

Potiron braisé au beurre de noix
verveine citronnée, pépins de courge

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Mûres, chocolat noir doux-amer
pistaches, sorbet-oxalis

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu fin de l'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

„L’Omble du Forellenhof Buhlbach”

Omble confit

tomates, anchois

*

Loup de mer rôti croustillant

courgettes, olives,

nage au poulpe, basilic

*

„La Pintade „Label Rouge““

Suprême de pintade

variation autour du potiron

verveine citronnée

Petit ragoût de cuisse de pintade braisée

potiron en salade, huile de pépins de courge

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises à la vanille de Madagascar

gâteau au sucre de canne brut

glace à l’espresso blanc

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

Langoustines et saumon premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron
Filet de saumon Premium mariné de notre fumée froide « Bareiss Style »
crème fraîche avec mousse aux herbes et blinis
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité :

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Selektion Prunier 200
Grains bruns-gris-clairs, Caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii »
à texture crémeuse et caractère aromatique unique

Kaluga Réserve Caviar 30 g Selektion N25 225
L'esturgeon Kaluga est l'une des espèces les plus rares
d'esturgeon Huso Dauricus
grand perlé, beurré, avec finesse et élégance en bouche

Caviar Beluga 30 g Selektion Altona Kaviar Haus 240
Original Beluga de Huso Huso esturgeon, gris acier, gros grain
doux, crémeux avec un goût caractéristique exceptionnel

Les Hors d'Oeuvres

L'Omble chevalier du « Forellenhof Buhlbach »

L'omble confit à l'huile de pépins de raisins 125
tomates, anchois
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, pomme, basilic

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto 158
Tartelette de crème de foie d'oie aux noisettes, porto
Praliné de foie gras d'oie aux amandes
Ravioles au foie gras d'oie en glaçage
Foie gras d'oie frais poêlé avec pomme glacée et Calvados

Le Homard

Homard de Bretagne servi tiède 160
potiron, verveine citronnée et glace au homard
Ciseaux à homard au Passe Pierre, amande et bouillon de homard
Tartelette au tartare de homard safrané

Les Entremets

Les Champignons de la Forêt

Champignons poêlés aux épinards, 75
crème fraîche, thym

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumés 86
Purée de racines de persil
citron confit et glace aux graines de moutarde

Les Poissons

Le loup de mer

Loup de mer rôti, aubergine, courgette, beurre de poivron 145
Loup de mer confit, nage au poulpe, olives, basilic
Loup de mer mariné, fenouil, safran

Le Turbot de Bretagne et les Chanterelles

Turbot de Bretagne, poêlé à la livèche 168
chanterelles rôties aux cébettes
Turbot confit, petits pois gourmands, nage au chanterelles
Turbot rôti, salsa de tomates et de chanterelles

La Sole pour 2 personnes

Sole rôtie dans son entier, aromates, pignons de pin p/P 125
petite salade d'aromates sauvages, pommes de terre sautées
Filet de sole rôtie aux croûtons, potiron, verveine

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili » 146
Cuisse et cœur de pigeon braisés
brioche royale, sauce Albufeira
Paupiette de pigeon farcie au concombre, laitue et céleri en branche

Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf, sauce BBQ en glaçage 156
cèpes, pommes fondues
Poitrine de bœuf Wagyu braisée, courgettes, poivron-Jalapeno
Tartare de filet de bœuf, chanterelles, livèche

Les Rognons de Veau pur 2 personnes

Rognon de veau cuit dans son gras
petits légumes du bassin méditerranéen p/P 125
pain frotté à l'ail, romarin
Polenta de maïs, tête de veau, ris de veau

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Les Mûres

- Tartelette au chocolat 60
- Mûres, nage au Sherry et au Porto
- Mûres à la crème chiboust et à la vanille de Madagascar
sorbet-mûres
- Tarte aux mûres, oxalis

Les Quetsches

- Tartelette aux quetsches, praliné, 60
mousse au mascarpone et à la cannelle
- Crème à la noix de pécan,
sorbet-quetsches, argouses
- Parfait aux pépins de courge,
prunes marinées, biscuit au sucre moscovado

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
sauce aux pêches de vigne,
- Chocolat blanc, pêche
sablé aux amandes, verjus, sorbet-pêche

Framboise

Tartelette au chocolat Guanaja
pistaches et framboises

68

Framboises au pavot, glace au nougat
et sauce caramel à la framboise

Framboises marinées avec mascarpone
et espresso

Crème à l'estragon avec sorbet à la framboise
et citron vert

« Spagatkrapfen » aux framboises et praliné

Les vins doux

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons
une sélection de vins doux que nous vous servons
également au verre.

Les fromages

Notre chariot de fromages vous présente
et vous propose une sélection de fromages affinés
et au lait entier, concoctée par la Maison «Tölzer Kasladen»
de Bad Tölz.