

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Zwetschgen und fermentiertem schwarzem Pfeffer

*

Sautierte Langostino
mit Kürbis, Verbene und Glace de Crustacés

*

Bretonischer Seeteufel
mit Kopfsalat, Paprika und Sommerkräutervinaigrette

*

Blumenkohl
mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse
und Garam Masalasauce

*

„Reh aus der Bareiss- Jagd“
Gebratener Rehrücken
mit Steinpilzen, Zucchini und Zitronenthymian

In Rotwein pochierte Rehnüsschen
mit Steinpilzragoût und Pfirsich

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade
mit Brombeeren, Sherry-Banyuls-Fond und Dulcey Panna cotta

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Saibling
mit Karotte, Tonkabohne
und Orangenaromen

*

„Perlhuhn Label Rouge“

Gebratene Perlhuhn Brust
mit geräuchertem Mais, Cassis, Sauerrahm
Geflügelglace

Roulade vom Perlhuhn mit Polenta
und Albufera-Sauce

*

Weißes Mokka Mousse
mit Himbeeren, Zitronen-Thymian-Fond
und Cheesecake

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Gewürzter Ricotta

mit Karotte, Tonkabohne und Orangenaromen

*

Marinierter Seidentofu

mit Variation vom Kürbis und Verbene

*

„Sommerrolle“

mit Kopfsalat, Paprika

und Sommerkräutervinaigrette

*

Blumenkohl

mit Kichererbse, Dattel, Cashewnüsse

und Garam Masalasaucе

*

Gebratene Steinpilze

mit Pfirsich, Zucchini und Zitronenthymian

Tomatenrisotto

mit Basilikum, Pinienkerne und weißem Tomatenschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade

mit Brombeeren, Sherry-Banyuls-Fond

und Dulkcey Panna cotta

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Spätsommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Saibling

mit Karotte, Tonkabohne und Orangenaromen

*

Krosser Wolfsbarsch

mit Pulpo, Tomaten, Basilikum und Pinienkerne

*

„Perlhuhn Label Rouge“

Gebratene Perlhuhn Brust

mit geräuchertem Mais, Cassis, Sauerrahm

Geflügelglace

Roulade vom Perlhuhn mit Polenta

und Albufera-Sauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißes Mokka Mousse

mit Himbeeren, Zitronen-Thymian-Fond

und Cheesecake

*

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 Karotte, Sauerrahm und Orangenaromen

Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“

mit Sauerrahm und Imperial Kaviar

Ceviche vom Saibling mit Gazpachoeis

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

Hummer Dumpling mit gegrilltem grünem Spargel und

Wassermelone

Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree, Chipotlecrème und Sommerkräutervinaigrette

Blumenkohl

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

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch 145
mit konfierten Tomaten, Basilikum und Pinienkerne
Konfiertter Wolfsbarsch mit Pulpo, Fenchel und Bouillabaisse Sud
Marinierter Wolfsbarsch mit geräuchertem Mais, Cassis
und Crème Fraîche

Bretonischer Steinbutt

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

Seeteufel für 2 Personen

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

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace	156
mit Steinpilzen, Zucchini und geräucherter Kartoffel	
Geschmortes Wagyu Brisket mit Chipotle und grünen Bohnen	
Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge	

„Perlhuhn Label Rouge“

Gebratene Perlhuhnbrust auf Pfifferlingen à la Crème	138
und gegrilltem grünen Spargel	
Cassolette von der Keule	
mit Zuckerschoten und Zitronenvelouté	
Perlhuhnfilet mit Kopfsalat und Sommerkräuter im Reisblatt	

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Brombeere

Zartbitter Schokoladenmousse 60
mit Brombeeren und Jivara Chantilly

Brombeertarte
mit Amalfi Zitrone

Oxaliscrème auf Marzipanbisquit
mit Brombeersorbet, Mascarpone und Brombeersud

Vanille Noir Eis aus Tahiti

Zwetschge

Mohn Chantilly mit Zwetschgen 60
auf Mohnkuchen und Zwetschgen-Portweinsud

„Île flottante“ mit Zwetschgensorbet
und Mandelbaiser auf Madagaskar-Vanillesauce

Gefüllter Broiche
mit Powidl, Zwetschgenröster und Haselnusseis

Unser Soufflé

Topfensoufflé 63
mit Weinbergpfirsichsauce

Weißes Schokoladenmousse
mit Verveine, Pfirsich und Mandelkuchen

Weinbergpfirsichsorbet

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.