

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Quitte, Pekannuss und Glühwein

\*

Sautierter Langostino  
mit Schwarzwurzel, Safran und Crustacéglace

\*

Konfierter Kabeljau  
mit glaciertem Chicorée und Orangenblütensauce

\*

Weißer Trüffel aus Alba  
mit Kartoffelmousseline  
Eigelb und rotem Mangold

\*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken  
mit Rosenkohl, Feige und Gewürzglace

Geschmorte Rehschulter  
mit knusprigem Rosenkohl und Kardamom

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Valrhona Schokolade  
mit Passionsfrucht, Kokos und Tahiti-Vanilleeis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Confierter Saibling aus Buhlbach  
mit Kerbelwurzel, Feldsalat  
und Radieschen

\*

„Oldenburger Ente“

Gebratene Entenbrust  
mit glaciertem Rotkraut  
Apfel und Sternanis

Confierte Entenkeule  
mit Rotkohlsalat  
und Maronen

\*

Espressocrème  
mit Mandarine, Pistazien  
und Lebkucheneis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Kerbelwurzel, Feldsalat  
und schwarzen Nüssen

\*

Marinierter Seidentofu  
mit Schwarzwurzel und Safranschaum

\*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit glaciertem Chicorée  
und Orangenblütensauce

\*

Weißer Trüffel aus Alba  
mit Kartoffelmousseline  
Eigelb und rotem Mangold

\*

Gebatener Tempeh  
mit Rosenkohl, Feige  
und Sternanis

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Valrhona Schokolade  
mit Passionsfrucht, Kokos  
und Tahiti-Vanilleeis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Adventsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Confierter Saibling aus Buhlbach  
mit Kerbelwurzel, Feldsalat  
und Radieschen

\*

Gratinierte Rosette von der Jakobsmuschel  
mit Imperial Kaviar  
und brauner Buttersauce

\*

„Oldenburger Ente“

Gebratene Entenbrust  
mit glaciertem Rotkraut  
Apfel und Sternanis

Confierte Entenkeule  
mit Rotkohlsalat  
und Maronen

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Espressocrème  
mit Mandarine, Pistazien  
und Lebkucheneis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Kaviar

## Langostinos und Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace  
mariniertes Langostinencarpaccio und Sauerrahmkräutermousse  
Blini und Crème Fraîche  
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter	200
Kaluga Réserve Kaviar 30 g Selektion N25 Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack	225
Beluga Kaviar 30 g Selektion Imperial Kaviar Berlin Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack	240

# Vorspeisen

## Saibling aus dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert mit schwarzen Nüssen, Kerbelwurzel und Feldsalat Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Balik Style“ Sauerrahm und Imperial Kaviar Tatar vom Saibling mit Meerrettich und Dill	120
---	-----

## Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzenem Karamell und Portwein Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen Gänseleberpraline mit Sesam, gebratene Gänseleber mit Calvados Apfel Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel	156
---	-----

## Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer mit glaciertem Chicorée und Orange Gratiniertes Hummer Thermidor Tartlette mit Hummertatar und Safran	160
--	-----

# Zwischengerichte

## Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit	92
--	----

## Trüffelrisotto

Trüffelrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und weißem Trüffel aus Alba	118
---	-----

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit gebratenem Rosenkohl  
Sternanissauce und Feigen 146  
Lauwarmes Weißbrot mit Röstzwiebelpüree  
Zitronenthymian und Wolfsbarschfilet  
Wolfsbarsch mit Champagnerkraut und Apfel

## Steinbutt und weißer Trüffel

Bretonischer Steinbutt 198  
mit Staudensellerie und weißem Trüffel aus Alba  
Steinbuttbrandade mit gebratenem Steinbutt und Trüffelsauce  
Konfierter Steinbutt mit Eigelb und weißem Trüffel

## Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Pinienkernen und Petersilie gebraten p/P 130  
mit brauner Buttersauce  
Seezungenfilet in Croûtons gebraten mit rotem Mangold

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 146  
Zitrone und Tonkabohnenglace  
Taubenessenz mit einer Rosette von der Taubenbrust  
Geschmorte Taubenkeule und Herz  
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

## Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotweinpfefferglace 145  
mit Fonduekartoffeln und braisiertem Rosenkohl  
Geschmorter und gefüllter Ochsenschwanz vom Wagyu Rind  
mit sautiertem Rosenkohl  
Tatar vom Ochsenfilet mit mariniertem Rotkohl

## Kalbsniere für 2 Personen

Ganze Kalbsniere im eigenen Fett gegart p/P 125  
mit Kartoffelpüree, Röstschalotten und Senfkörnerglace  
Lauwarmer Kalbskopf und Bries in Schnittlauchsauce