

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino Trauben und Mandel

*

Gebratene Jakobsmuschel
mit Kürbis, Zitronen-Verbene
und Schalotten-Chutney

*

Konfierter Kabeljau
mit geräuchertem Mais und Cassis

*

„Weißer Trüffel aus Alba“
mit zweierlei Süßkartoffel und Trüffelsauce

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Hagebutten
und Wachholderglace

In Rotwein pochiertes Rehnüsschen
mit Sellerie Salat und Maronen

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade mit Passionsfrucht
Ananas- Tamarindensorbet und Kokosschaum

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen
und Safran

*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken

mit Bohnen und Kichererbsen

Lammschulter

mit Couscous, Salzzitrone

und Garam-Masalaschaum

*

Praliné mit Boskoop- Apfel

Sanddorn und eingelegter Berberitze

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen und Safran

*

Marinierter Seidentofu

mit Kürbis, Zitronen-Verbene und Schalotten-Chutney

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit geräuchertem Mais und Cassis

*

„Weißer Trüffel aus Alba“

mit zweierlei Süßkartoffel und Trüffelsauce

*

Gebratener Tempeh

mit Sellerie, Hagebutte und Pfeffersauce

Taboulésalat mit Salzzitrone, Kichererbsen
und Garam Masalaschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja Schokolade mit Passionsfrucht

Ananas- Tamarindensorbet und Kokosschaum

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Herbstmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

„Saibling aus dem Buhlbachtal“

Konfierter Saibling

mit Pastinaken, schwarzen Nüssen
und Safran

*

Bretonischer Steinbutt
auf Kartoffelmousseline
mit Butterlauch, Schnittlauch
und Imperial Kaviar

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Bohnen und Kichererbsen

Lammschulter
mit Couscous, Salzzitrone
und Garam-Masalaschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Praliné mit Boskoop-Apfel
Sanddorn und eingelegter Berberitze

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Premium Lachs mit Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglaçe
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 Pastinake und schwarzen Nüssen
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Safran

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 Hummerglaçe
Hummerrcassoulette mit glasierter Marone
Tartlette mit Hummertatar und Crustacegelee

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert 89
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

„Weißer Trüffel aus Alba“

Risotto mit weißem Trüffel aus Alba 95
Gebratene Jakobsmuschel und Kürbis

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit geräuchertem Mais und Cassis	145
Konfierter Wolfsbarsch mit Pulposud und Bohnen	
Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis und Safran	

Bretonischer Steinbutt

Gebratener Steinbutt mit Ochsenmarkkruste und Thymian auf geschmortem Ofengemüse	182
Poélierter Steinbutt mit Imperial Kaviar	
Butterlauch und Schnittlauch	
Steinbutt Brandade mit weißem Trüffel aus Alba	

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Kürbiskernen gebraten	p/P 125
mit glaciertem Kürbis, Zitronen Verbene und Schalotten-Chutney	
Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat und Pinienkernen	

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweet Chili	146
Taubenfilet mit Sellerie und glacierten Maronen	
Geschmorte Taubenkeule und Herz	
mit Royal Brioche und Albufeirasauce	

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet auf Rotwein-Pfefferglace	156
mit Bohnen und Fonduekartoffeln	
Geschmorter und gefüllter Ochsenchwanz vom Wagyu Rind	
Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge	

Kalbsniere für 2 Personen

Im eigenen Fett gegarte Kalbsniere	p/P 125
mit Belugalinsen, Senfkörnerglace und braisierter Schalotte	
Thymian-Polenta mit Kalbskopf und Bries	

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Apfel

- Praliné Crème mit Apfelsorbet
karamellisierter Haselnuss
und Sherry-Portweinfond 60
- Geschmorter Apfel mit Mohn
und Madagaskar Vanille
- Apfel-Feigentarte mit weißem Zimteis

Zitrusfrüchte

- Joghurtcrèmeux mit eingelegter „Buddha’s Hand“
Limette und Kumquats 60
- Zitronen-Sauerrahmsorbet
mit Baiser, Zitronencreme und Butterstreusel
- Ivoire Schokolade
mit Yuzu, Nüssen und Zitronenthymian-Sud
- Zitrusfrüchte mit Mandarinengranité

Unser Soufflé

- Topfensoufflé 63
mit Passionsfruchtsauce
- Weißer Schokolade mit Mango
und Ananas-Tamarindensorbet
- Exotische Früchte mit Kokosnuss-Schaum

Schokolade

Zartbitter-Schokoladentörtchen
mit Kakaobohne und schwarzen Johannisbeeren

68

Minzsorbet
auf Kokosbiskuit und Schokolade

Warmer Schokoladenschaum
mit Birnensorbet

Schokoladenkuchen
mit Himbeer-Karamellsauce und Gianduja

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.