

Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Rhabarber und Kopfsalat

*

Bretonischer Steinbutt
mit Fenchel, Orange
und Safransauce

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit gegrilltem grünen Spargel
und Kartoffelmousseline

Kalbsbacke
mit Spargel, Pfifferlingen
und Estragon

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Valrhona-Schokolade
mit Gariguet-Erdbeersorbet
Pekannuss und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Rhabarber und Kopfsalat

*

„Milchkalb“

Gebratenes Kalbsfilet
mit gegrilltem grünen Spargel
und Kartoffelmousseline

Kalbsbacke
mit Spargel, Pfifferlingen
und Estragon

*

Valrhona-Schokolade
mit Gariguet-Erdbeersorbet
Pekannuss und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation vom Kopfsalat
mit Rhabarber

*

Marinierter Seidentofu
mit Zucchini, Passepière
Mandel und Safransauce

*

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Spinat, Petersilie und Zedra-Zitrone

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

Gebratener Tempeh
mit Sellerie, Romanesco
und Waldmeister

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfruchtmousse
mit Kokos Praliné
Himbeeren und Ingwereis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglaçe
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 32 g Selektion AKI Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack	240

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert
mit Bachkresse und eingelegten Radieschen
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Balik Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Pommes Soufflé und Radieschen

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

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer
mit braisierten Chicorée und Limette
Hummertatar mit Chicorée und Orange
Gratinierter Hummer Thermidor

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

Spargel und Morcheln

Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse Cassolette
Morcheln, Sherry und Sauce Hollandaise

Fischgerichte

Seezunge

- Seezungenfilets in Croûtons gebraten 142
auf glacierten Spargelspitzen und Hollandaise
Seezungenfilets mit Spargelrisotto
und roh mariniertem grünen Spargel
Konfierte Seezungenstreifen mit Spargelsalat, Imperial Kaviar
Eigelbcrème und Frühlingskräutern

Bretonischer Steinbutt

- Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmark und Sherry poéiert 160
auf Frühlingsmorcheln
Konfiertes Steinbutt mit Frühlingsgemüse und Morchelsud
Morcheln à la crème mit Schnittlauch und sautiertem Steinbutt

Seeteufel für 2 Personen

- Ganzer Seeteufel mit Pastis flambiert p/P 130
mit braisierten Fenchel und Pastissauce
Seeteufelmedaillon
auf Bärlauchrisotto und Fèves

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

- Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 142
Zitrone und Tonkabohnenglace
Rosette von der Taubenbrust mit Taubenessenz
Geschmorte Taubenkeule
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

Lamm von der Älbler Wacholderheide

- Gebratener Lammrücken 145
mit Artischocken, jungem Knoblauch und Fèves
Braisierter Lammbauch mit Garam Masala und Falafel
Lammbries, Leber und Zunge mit Petersilienpüree
und weißer Pfeffersauce

Ochse „Black Angus“

- Gebratenes Ochsenfilet mit Rotweinpfefferglace 148
sautiertem Frühlingslauch, Fondant-Kartoffeln und Morcheln
Geschmorter und gefüllter Ochsenschwanz vom Wagyu Rind
Tatar vom Ochsenfilet mit Zuckerschotensalat und Crustini

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fichtensprossen, Honig und Melone

*

Gefüllter Totanie
mit Zucchini, Passepière
Mandel und Pulposud

*

Konfiertes Kabeljau
mit Spinat, Petersilie
und Zedra-Zitrone

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

„Maibock aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Romanesco
und Waldmeister

Pochiertes Rehnüsschen
mit Selleriesalat und Frühlingskräuter-Vinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfruchtmousse
mit Kokos Praliné
Himbeeren und Ingweweis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

Joghurt-Limettencrème
mit eingelegtem Rhabarber und Rose 56

Rhabarber
mit Madagaskar Vanille, Verveine und Oxalis

Rhabarberragoût
mit Cheesecakemousse, Rhabarbersorbet
und Meringe

Erdbeeren

Kokosnussparfait mit Erdbeercremeux
und marinierten Erdbeeren 58

Erdbeercrème auf Knusperboden
mit Mandelsablé und Erdbeerfond

Vanillehippe
mit Dulcey Schokolade und Erdbeeren

Gariguetten-Erdbeersorbet

Unser Soufflé

Topfensoufflé mit Honig-Limettensauce 60

Limettenmousse mit Zitronenkuchen
Yuzu, Litschigel und Guavensorbet

Schokolade

Schokoladentörtchen
mit eingelegten Johannisbeeren
und Sherry-Portweinfond 58

Weißer Schokoladen-Tonkabohnen-Crème
mit Jivaraeis

Schokoladenkuchen mit Bananeneis und Kakaohippe

Kreolische Ananas
mit Nougatschaum
und Ananas-Tamarindensorbet

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.