

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Charentais-Melone, Waldmeister
grüner Apfel und Mandel

*

Lauwarme Kingcrab
mit Rhabarber, Molke und Sweet Chili

*

Konfiertes Kabeljau
mit Imperial Kaviar, Lauch und Sauerrahm

*

„Frühsommergarten“

Glacierter Spargel, Wachtelei
Radieschen und Zuckerschoten

*

„Maibock aus der Bareiss- Jagd“

Gebratener Maibockrücken
mit Blumenkohl, Holunder Blüte, Haselnuss
und Wildglace mit grünem Pfeffer parfümiert

In Rotwein pochierte Rehnüsschen
mit geröstetem Blumenkohl, Earl Grey-Salbei Gel
und Hibiskus Sauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Zartbitter Schokolade
Basilikumcrème und Himbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter King Fisch
mit Gurke, Jalapeño
und Kopfsalat

*

„Milch Kalb“

Gebratenes Kalbsfilet mit Liebstöckel gratiniert
gebratenen Pfifferlingen und Spargel

Kalbsbries und Zunge
mit Spargel-Ragout

Frühlingskräuter und Pfifferlingsschaum

*

Erdbeeren mit Pekannuss Crème
Mara de Bois Sorbet
und Topfenknödel

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen

mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat

*

Marinierter Seidentofu

mit Rhabarber, Molke und Sweet Chili

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit geschmortem Lauch, Crème Fraiche, vegetarischem Kaviar
und Butter-Lauch-Sud

*

„Frühsommergarten“

Glacierter Spargel, Wachtelei

Radieschen und Zuckerschotten

*

Gebratener Blumenkohl

mit Haselnuss, Holunder Blüte und Preiselbeeren

Pfifferling-Risotto

mit Erbsen, Liebstöckel und Pfifferlingsschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Zartbitter Schokolade, Basilikumcrème
und Himbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Frühsommernmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter King Fisch
mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat

*

Bretonischer Seeteufel
mit Poveraden, Oliven, konfiertem Knoblauch
und Ducca-Sud

*

„Milch Kalb“

Gebrautes Kalbsfilet mit Liebstockel gratiniert
gebratenen Pfifferlingen und Spargel

Kalbsbries und Zunge
mit Spargel-Ragout
Frühlingskräuter und Pfifferlingsschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Erdbeeren mit Pekannuss Crème
Mara de Bois Sorbet und Topfenknödel

*

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 Gurke, Jalapeño und Kopfsalat
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
mit Sauerrahm und Imperial Kaviar
Ceviche vom Saibling mit rotem Shisois

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 gegrilltem grünen Spargel und Hummerglace
Hummercassolette, konfierte Tomaten, Charentais Melone
Tartlette mit Hummertatar und Crustaceelee

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree, eingelegte Zitrone, Chipotlecrème

„Frühsommergarten“

Glacierter Spargel, Wachtelei, Radieschen und Zuckerschoten 79

Fischgerichte

Wolfsbarsch

- Kross gebratener Wolfsbarsch 145
mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Ducca-Sud
- Konfierter Wolfsbarsch mit Blumenkohl und Piemonteser Haselnuss
- Marinierter Wolfsbarsch mit Fenchel, Pastis und Safran

Bretonischer Steinbutt

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

Seezunge für 2 Personen

- Ganze Seezunge in Estragonbutter gebraten p/P 125
mit glaciertem weißen Spargel und Frühlingskräutern
- Seezunge in Croûtons gebraten mit Spinat, Pinienkernen
und Hollandaise

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 Poveraden und geräucherter Kartoffel
- Essenz vom Ochsenchwanz mit Sherry parfümiert
- Tatar vom Ochsenfilet mit Crostini und Beurre Rouge

Perlhuhn Label Rouge für 2 Personen

- Im ganzen gebratenes Perlhuhn p/P 125
mit Frühsommergemüse und Madeiraglace
- Cassolette von der Keule
mit Zuckerschoten und Zitronenvelouté

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

Rhabarbermousse mit Limette und Rhabarbersud	60
Vanillecrème mit Rhabarberraçôut Oxalis und Rhabarbersorbet	
Quarkbällchen mit Rhabarber	
Rhabarberbuttereis	

Zitrusfrüchte

Joghurcrèmeux 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 mit Erdbeersauce	63
Kokosnusstörtchen mit Erdbeeren Ingwergel und Mara de Bois Erdbeersorbet	
Marinierte Erdbeeren mit Kokosnussparfait	

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.