

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Kirschen

*

Kingcrab

mit Birne, Molke und Sweet Chili

*

Bretonischer Seeteufel
mit Aubergine, schwarzem Knoblauch
gewürzter Tomate und Thymiansud

*

Zucchiniblüte

mit Couscous, Joghurt, Amalfi Zitrone
und Piment d'Espelette

*

„Reh aus der Bareiss- Jagd“

Gebratener Rehrücken

mit Blumenkohl, Hollunderblüte
Haselnuss und Wacholderglace

In Rotwein pochierte Rehnüsschen
mit Blumenkohlsalat, Earl Grey-Salbei Gel
und Holunderblüten Vinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißer Schokolade mit Himbeeren, Mohn
Pistaziencrème und Weinbergpfirsichsorbet

*

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

*

„Aberdeen Entrecôte“

Gegrilltes Entrecôte
mit grünem Spargel, Pfifferlingen
Chipotle und BBQ-Glace

Geschmorte Wagyu Rinderbrust
mit grünem Spargelsalat und Liebstöckel

*

Aprikosen-Joghurt Crème
mit Praliné Chantilly, Aprikosensorbet
und Baba auf Aprikosenröster

*

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 Aubergine, schwarzem Knoblauch
gewürzter Tomate und Thymianschaum

*

„Gefüllte Zucchini Blüte“
mit Couscous, Joghurt, Amalfi Zitrone
und Piment d'Espelette

*

Gebratener Blumenkohl
mit Haselnuss, Holunder Blüte und Preiselbeeren

Pfifferling-Risotto
mit Erbsen, Liebstöckel und Pfifferlingsschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißer Schokolade
mit Himbeeren, Mohn, Pistaziencrème
und Weinbergpfirsichsorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Sommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter King Fisch
mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat

*

Bretonische Rotbarbe
mit Pulpo, Fenchel und Bouillabaisse Sauce

„Aberdeen Entrecôte“

Gegrilltes Entrecôte
mit grünem Spargel, Pfifferlingen
Chipotle und BBQ-Glace

Geschmorte Wagyu Rinderbrust
mit grünem Spargelsalat und Liebstöckel

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Aprikosen-Joghurt Crème
mit Praliné Chantilly, Aprikosensorbet
und Baba auf Aprikosenröster

*

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

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86
auf Petersilienpüree, Chipotlecrème und Sommerkräutervinaigrette

Blumenkohl

Gebratener Blumenkohl auf Joghurt mit Amalfizitrone und Taboulé 79

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch	145
mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Ducca-Sud	
Konfierter Wolfsbarsch mit Pulpo, Fenchel und Bouillabaisse Sud	
Marinierter Wolfsbarsch mit 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	

Seeteufel für 2 Personen

Ganzer Seeteufel mit Rosmarin und Knoblauch gebraten	p/P 125
auf mediterranem Gemüseconsommé und Pesto	
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 Poveraden und geräucherter Kartoffel	
Geschmortes Wagyu Brisket mit Chipotle und grünem Spargel	
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 und Sommerkräuter im Reisblatt	

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Aprikose

Aprikosencrème auf Limettensablé
mit Madagaskar-Vanilleparfait
und Aprikosen-Holunderblütensauce 60
Mohnkuchen mit Aprikosensorbet
Praliné und roter Johannisbeere
Marillen-Topfenknödel
in Butterbrösel auf Marillenröster
Safran-Limetteneis

Kirsche

Zartbitter-Schokoladentörtchen 60
mit Kirschen, Pistazieneis und Sherry-Banyulsfond
Sauerkirschgranité
mit Tonkabohnencrème und Kirschen
Kirschragoût
mit Mascarpone und Kakaobohnenstreusel

Unser Soufflé

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

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.