

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Kirschen

*

Kingcrab

mit Rhabarber, 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, Pistaziencreme
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

285

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 mit Gurke, Jalapeño und Kopfsalat	125
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“ mit Sauerrahm und Imperial Kaviar	
Ceviche vom Saibling mit Gazpachoeis	
Gänsestopfleber	
Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzenem Karamell und Portwein	158
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 mit gegrilltem grünen Spargel und Hummerglace	160
Hummercassolette, konfierte Tomaten, Charentais Melone	
Tartlette mit Hummertatar und Crustacegelee	

Zwischengerichte

Milchkalbsbries	
Leicht geräuchertes Milchkalbsbries auf Petersilienpüree, Chipotlecrème und Sommerkräutervinaigrette	86
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 Gemüsecassolete 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
Cassolete von der Keule
mit Zuckerschoten und Zitronenvelouté
Perlhuhnfilet und Sommerkräuter im Reisblatt

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Aprikose

- Aprikosencreme 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
mit Kirschen, Pistazieneis und Sherry-Banyulsfond 60
- Sauerkirschgranité
mit Tonkabohnencreme und Kirschen
- Kirschragoût
mit Mascarpone und Kakaobohnenstreusel

Unser Soufflé

- Topfensoufflé
mit Erdbeersauce 63
- 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.