

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Apfel
und gesalzenem Karamell

*

Rosette von gratinierter Jakobsmuschel
mit Chicorée Risotto
und Orangenblütensauce

*

Kabeljau in Olivenöl konfiert
mit Rote Bete-Kardamom Sud
und Sauerrahm

*

Cassolette von der Wachtel
mit Quitte und Sellerie

*

„Milchkalb“

Gebratenes Milchkalbsfilet
mit glaciertem Perigord Trüffel
und Lauch

Kalbsbrustragoût mit Kartoffelschaum
Limone und Trüffelsauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Jogurt-Limettencrème
mit Mango, Kalamansi und Kir Royal-Sorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Wintermenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling aus dem Buhlbachtal
in Traubenkernöl konfiert
mit Pastinake, Feldsalat
und Trüffelbalsamico

*

Kross gebratener Wolfsbarsch
mit Crosnes, Fenchel und Sternanis

*

„Nantaiser Ente“

Gebratene Nantaiser Entenbrust
auf Topinambur, Maronen
und Cassis Feigentatar

Braisierte Entenkeule
mit Wirsing
und Orangen-Lorbeerglace

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Zartbitter Schokoladentörtchen
mit Passionsfrucht, Rumtopf
und Bananeneis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das
vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Lauwarmer Ziegenfrischkäse
mit Feldsalat, Pastinake
und Trüffel Balsamico

*

Variation
von Sellerie und Quitte

*

Seidentofu mit Rote Bete
Kardamom und Sauerrahm

*

Konfiertes Eigelb
mit Blattspinat, Kartoffelschaum
und schwarzem Trüffel aus dem Périgord

*

Chicorée Risotto
mit Orangenblütensauce und Walnuss

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Jogurt-Limettencreme
mit Mango, Kalamansi und Kir Royal-Sorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

210

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling aus dem Buhlbach
in Traubenkernöl konfiert
mit Pastinake, Feldsalat
und Trüffelbalsamico

*

„Nantaiser Ente“

Gebratene Nantaiser Entenbrust
auf Topinambur, Maronen
und Cassis Feigentatar

Braisierte Entenkeule
mit Wirsing und Orange – Lorbeerglace

*

Zartbitter Schokoladentörtchen
mit Passionsfrucht, Rumtopf
und Bananeneis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

150

Kaviar

Langostinos und Selektions-Kaviar

Carpaccio vom Langostino mit Crème Fraîche, Blinis
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Ossietra Imperial Kaviar 30 gr großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	150
Kaluga Kaviar 30 gr „vom seltenen Fluss-Beluga“, großperlilig, buttrig, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	180
Beluga Kaviar 30 gr Original Beluga vom Huso Huso Stör stahlgraues, großes Korn, mild, cremig mit herausragendem charakteristischem Geschmack	200

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saibling in Traubenkernöl pochiert mit Pastinake und Marone	95
Rosette vom Saiblingsfilet mit Rote Beete, Saiblingskaviar und Meerrettich	
Tatar vom Saibling mit Zitronenöl, und Sauerrahmgelee	

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzene Karamell und Portwein	125
Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen	
Gänseleberpraline mit Sesam	
Gebatene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados	
Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel	

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer mit Ur-Karotten, Ingwer und Earl Grey	135
Hummertatar mit Chicorée, Safran und Zitrusfrüchten	
Hummergratin „Thermidor“	

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf weißem Bohnenpüree	74
--	----

Gamba Carabiniero

Sautierter Gamba Carabiniero mit Süßkartoffel, Sesam Crustacéglaçe und Sweet Chili	85
---	----

Fischgerichte

Seezunge

Seezungenfilets in Croûtons gebraten auf Chicorée und Orangenblütensauce	115
Seezungenfilet mit Chicorée Risotto und Walnuss Konfierte Seezungenstreifen mit Chicoréesalat und Orangenvinaigrette	

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Crosnes, Fenchel und Sternanis	120
Konfierte Wolfsbarschwürfel mit Rote Bete und Kardamom Geflammtes Wolfsbarschfilet mit Pastinake, Feldsalat und Blutorange	

Steinbutt und schwarzer Trüffel aus dem Périgord

Bretonischer Steinbutt mit schwarzem Trüffel poéiert auf Kartoffelpüree und Lauchschoten	150
Steinbuttbrandade mit gebratenen Steinbuttwürfeln und Trüffelsauce Konfiertes Eigelb mit Blattspinat, Kartoffelschaum und schwarzem Trüffel aus dem Périgord	

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken mit Topinambur, konfierten Kirschtomaten und Thymianglace	110
Geschmorter Lammbauch mit Topinamburfondue und Chorizo Lammbries, Leber und Zunge mit Variation von Schalotten	

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Pfeffer-Glace und braisiertem Wurzelgemüse	115
Geschmortes Short Rip mit Selleriepüree und gebratenen Kartoffeln Mariniertes Ochsenfilet mit Crustini und schwarzem Trüffel aus dem Périgord	

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit geräucherter Maiscreme und Cassisglace	120
Essenz von der Taube mit Taubenfilet, Maronen und Quitte Ragoût von der Taubenkeule mit Royalbrioche und Gänselebersauce	

Desserts

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Apfel

- Marzipanmousse mit geschmortem Apfel
Praliné, Sanddorn und Karamellsauce 48
- Cheesecake Crème mit grünem Apfel
und Cassissorbet
- Karamellierter Apfel auf Mandelsablé und Quittensauce

Zitrusfrüchte

- Kalamansimousse mit Pistazien
Zwergorangen und Tonkabohnencreme 48
- Joghurt mit Mandarinensorbet
und Limetten-Olivenfond
- Orangen-Physalisragoût mit Kokosnuss-Schaum
und Yuzu-Schokoladen-Sorbet

Unser Soufflé

- Topfsoufflé mit Passionsfruchtsauce
weißer Schokolade, Bananen-Kiwisorbet
und Vanilleeis 50

Schokolade

Zartbitter Schokoladentörtchen mit Ingwereis

52

Dulcey Schokolade mit Ananas
schwarzen Johannisbeeren
und karamellisierter Schokolade

Schokoladensablé mit Jivara Chantilly
Haselnuss und Rumtopffrüchten

Schokoladencreme mit Koriandersorbet
Luftschokolade und Exoticgel

Dessertweine

Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene
Dessertweine gerne auch glasweise.

Käse

Unsere Käseauswahl vom Wagen mit ausgewählten
Rohmilchkäsen der Affineure Tourrette in Straßburg
und dem Tölzer Kasladen.