

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino Trauben und Pistazien

*

Cassolette vom Hummer
mit Süßkartoffeln, Sesam und sweet Chili

*

Kabeljau in Olivenöl konfiert
mit Buchweizen, Staudensellerie
und Estragonsauce

*

Steinpilzravioli
auf Spinat, Zitronenthymian und Parmesan

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“
Gebratener Rehrücken
mit Hagebutten, wildem Brokkoli
Preiselbeeren und weißer Pfeffersauce

Rehnüsschen mit Wildaromaten
im Rotweinsud pochiert
mit Haselnuss Brokkolisalat

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißer Schokolade mit Passionsfrucht
Kokosnuss, Meringe
und Ananas-Tamarindensorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Herbstmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Rosette

von gratinierten Jakobsmuscheln
mit Kürbis, Marone, Birne
und Verveine

*

Bretonischer Steinbutt
mit Walnusskruste, Blumenkohl
Curry und Tandoori

*

„Schwarzfederhuhn“

Gebatene Schwarzfederhuhnbrust
auf geräucherter Maiscreme
und Sherryessiglance

Geschmortes Ragout

von der Schwarzfederhuhnkeule
mit Polenta und Albufeirasauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mascarponemousse mit Apfel
Zimtsablé, Praliné und Cassis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Rosette

von gratinierten Jakobsmuscheln
mit Kürbis, Marone, Birne
und Verveine

*

„Schwarzfederhuhn“

Gebratene Schwarzfederhuhnbrust
auf geräucherter Maiscreme
und Sherryessiglance

Geschmortes Ragout
von der Schwarzfederhuhnkeule
mit Polenta und Albufeirasauce

*

Mascarpone mousse mit Apfel
Zimtsablé, Praliné und Cassis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

150

Das
vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation vom Kürbis
mit Sauerrahmtörtchen, Birne
Maronen und Verveine

*

Gebratener Romanasalat mit Süßkartoffeln
Sesam und sweet Chili

*

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Blumenkohl, Curry und Tandorri

*

Steinpilzravioli
auf Spinat, Zitronenthymian
und Parmesan

*

Buchweizen mit Staudensellerie
Herbstrompeten und Estragonsauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißer Schokolade mit Passionsfrucht
Kokosnuss, Meringe
und Ananas-Tamarindensorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Selektions-Kaviar

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

Ossieta Imperial Kaviar 30 gr großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	150
Kaluga Kaviar 30 gr „vom seltenen Fluss-Beluga“, großperliger, buttriger, 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, Herbsttrompeten und Marone Rosette vom Saiblingsfilet mit Rote Beete, Saiblingskaviar und Meerrettich Tatar vom Saibling mit Zitronenöl, und Sauerrahmgelee	95
---	----

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzener Karamell und Portwein Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen Gänseleberpraline mit Sesam Gebratene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados Gänseleberreis mit Kakaobohnenstreusel	125
---	-----

Hummer

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

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

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

Gamba Carabiniere

Sautierter Gamba Carabiniere mit Süßkartoffel, Sesam Crustacéglace und sweet Chili	85
---	----

Fischgerichte

Seezunge

Seezungenfilets in Croûtons gebraten 115
auf glaciertem Kürbis und Verveine
Konfierte Seezungenstreifen
mit eingelegtem Kürbis und Kürbisschaum
Gebratene Seezunge mit Kürbiskernen auf Kürbispüree
Kernöl und roh mariniertem Kürbissalat

Steinbutt und Pfifferlinge

Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmark 130
und schwarzem Pfeffer poéiert
Pfifferlingcrème und Lauch
Pfifferlingrisotto
mit sautierten Steinbuttwürfeln und Wildkräutern
Konfiertes Steinbutt mit gebratenen Pfifferlingen
und emulgiertem Pilzsud

Seeteufel „für 2 Personen“

Seeteufel mit Pastis flambiert p / P 98
auf gebratenem Fenchel, Safransauce
und Knusperoliven
Seeteufelfilet mit Buchweizen
und roh mariniertem Fenchel

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken 110
mit geräucherter Paprika, Cocobohnen
Aioli und Crèmolata
Geschmorter Lammbauch mit Fregola Sarda und Joghurt
Lambries, Leber und Zunge mit Kichererbsencreme
und Kirschtomate

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Pfeffer-Glace 115
und braisiertem Wurzelgemüse
Geschmortes Short Rip
mit Steinpilzpüree und gebratenen Steinpilzen
Mariniertes Ochsenfilet mit Crustini
Kürbissalat und Verveine

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit geräucherter Maiscreme 120
und Cassisglace
Braisierter Romanosalat mit Taubeninnereien
und Herbstvinaigrette
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 Cassisorbet
- Karamellierter Apfel auf Mandelsablé und Quittensauce

Zwetschgen

- Pekannusscrème mit Zwetschgensorbet
Tahiti-Vanille und Zimtstreusel 48
- Eingelegte Pflaumen mit Milchreis
karamellierte Brioche und Sauerrahm
- Zwetschgen-Topfenknödel mit Butterbrösel

Unser Soufflé

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

Schokolade

Zartbitter Schokoladentörtchen mit Ingweweis

52

Dulcey Schokolade mit Ananas
schwarzen Johannisbeeren
und karamellisierter Schokolade

Schokoladensablé mit Jivara Chantilly
Haselnuss und Rumtopfrüchten

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.