

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino-Trauben und altem Balsamico

*

Sautierte Jakobsmuscheln mit Sauce Rouille
Fenchel und emulgiertem Bouillabaisse-Sud

*

Confierter Kabeljau mit gebratenen Steinpilzen
Steinpilzpüree und Schnittlauch

*

Risoni-Nudeln
mit geschmortem Schwarzfederhuhn
und weißem Trüffel aus Alba

*

„Reh aus der Bareiss Jagd“

Gebratener Rücken
mit wildem Brokkoli und Hagebutte

Pochiertes Rehnüsschen mit Brokkoli a la Crème

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mohnmousse mit weißem Pfirsichsorbet
Apfel und Verveine

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

258

Das Herbstmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling aus dem Buhlbachtal
mit Bergamotte-Öl, Beluga Linsen
geschmorter Ur-Karotte
und Nussbutter

*

Kross gebratener Wolfsbarsch
mit geräucherter Maiscrème
und Sauerrahm

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit glaciertem Muskatkürbis
und gerösteten Kürbiskernen

Lammkeule mit Tandoori-Kürbis
und Kürbiskernöl-Vinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Zartbitterschokolade mit Passionsfrucht
Ananas und Ingweweis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling aus dem Buhlbachtal
mit Bergamotte-Öl, Beluga Linsen
geschmorter Ur-Karotte
und Nussbutter

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebatener Lammrücken
mit glaciertem Muskatkürbis
und gerösteten Kürbiskernen

Lammkeule mit Tandoori-Kürbis
und Kürbiskernöl-Vinaigrette

*

Zartbitterschokolade mit Passionsfrucht
Ananas und Ingwereis

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

130

inklusive
drei Glas korrespondierender Weine

169

Das vegetarische Menu

von Claus-Peter Lump

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Marinierter Bibbeleskäse
mit Beluga Linsen, geschmorter Ur-Karotte
und Nussbutter

*

Gebratener Baby-Mais
mit geräucherter Maiscrème und Sauerrahm

*

Sautierte Steinpilze
mit wildem Brokkoli und Hagebutte

*

Braisiertes Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*

Risoni-Nudeln mit Trüffelschaum
und weißem Trüffel aus Alba

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Mohnmousse mit weißem Pfirichsorbet
Apfel und Verveine

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Selektions-Kaviar

Carpaccio vom Langostino
mit Mascarpone-Sauerrahmtörtchen, Limonenvinaigrette
und sautiertem Langostino

mit wahlweise einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Kaviar vom weißen Stör 30 gr 120
schwarzer Kaviar vom weißen Stör, sanftes Korn
mild, cremig und rund im Geschmack

Oscietra Imperial Kaviar 30 gr 145
großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik
mit zartem und mildem Geschmack

Kaluga Kaviar 30 gr 175
„vom seltenen Fluss-Beluga“, großperliger, buttriger, feinste Aromatik
und einzigartige Konsistenz

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Confierter Saibling mit Bergamotteöl, Ur-Karotte und Earl Grey 89
Saiblingsfilet mit Beluga-Linsen und Ingwer-Karotten-Sud
Tatar vom Saibling mit Crustini und Saiblingskaviar

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber 110
mit gesalzenem Karamell und Portwein
Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen
Gänseleberpraline mit Sesam und gebratener Gänseleber
Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer 129
mit gegrilltem grünem Spargel und Walnusspesto
Hummertatar mit geschmorter Paprika und Knusperoliven
Hummergratin „Thermidor“

Zwischengerichte

Gamba Carabiniere

Sautierter Gamba Carabiniere mit Pastis, Sauce Rouille 75
roh mariniertem Fenchel und Crustacéglaçe

Rebhuhn

Rebhuhnessenz mit Herbsttrompeten, eingelegtem Kürbis 65
und gebratener Rebhuhnbrust
Geschmorte Rebhuhnkeule
mit glacierten Maronen und Maronencrème

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch 105
mit Aubergine, Aioli und Pulpo
Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Artischockenpüree und schwarzem Knoblauch
Confierter Wolfsbarsch
mit Fregola Sarda, geräucherter Paprika
und roh marinierten Artischocken

Steinbutt und weißer Trüffel aus Alba

Poéliertes bretonischer Steinbutt 138
mit Brandarde und weißem Trüffel
Trüffel-Risoni mit sautiertem Steinbutt und Staudensellerie
Konfiertes Steinbutt mit La Ratte Kartoffeln
und emulgiertem weißem Trüffelsud

Seeteufel „für 2 Personen“,

Seeteufel im Ganzen gebraten p / P 95
mit glaciertem Butternusskürbis
gerösteten Kürbiskernen und Verveinesauce
Sautierter Seeteufel
mit Kürbispüree und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken 103
mit geschmortem Kürbis, Tandoori und Zitronenglace
Geschmorter Lammbauch
mit Kreuzkümmel und Kürbischutney
Lammbries, Leber und Zunge
mit Kichererbsencreme und mariniertem Kürbis

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 106
eingelegten Zedra-Zitronen
und Tonkabohnenglace
Ragoût von der geschmorten Keule mit Polenta
roh marinierter Gänseleber und Cassis
Crustini mit Taubeninnereien
Crème fraîche und Apfel-Sellerie-Salat

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Petersilienwurzel, Hagebutte 112
und Barolo-Glace
Sautierte Ochsenfiletwürfel mit geräucherter Maiscrème
und Sauerrahm
Glaciertes Short Rip
mit schwarzem Pfeffer, Perlzwiebeln und Aioli

Desserts

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Apfel

Boskop-Apfel
mit Tahiti-Vanilleeis, Pekannuss und Butterstreusel 48
Marzipanmousse mit Apfelsorbet
Geschmorter Apfel
mit Mohn und Rum-Rosinen

Zitrusfrüchte

Zitronenmousse mit Pomelo
auf Kokossablé und Orangen 48
Mandarinensorbet mit kandierter Kumquat
und japanischer Bergpfeffercrème
Praliné mit Yuzu
Zimt und Tonkabohnencrème

Unser Soufflé

Topfensoufflé mit Passionsfruchtsauce 50
Cheesecakemousse, Ananas-Tamarindensorbet
Limettensablé und Bananeneis

Schokolade

Milchschokoladenmousse
mit schwarzen Johannisbeeren, Sherry-Portweinfond

52

Zartbitterschokolade
und Sanddorn

Dulcey Panna Cotta
mit Milch, Nussbutterstreusel und Madeira

Weißer Schokolade
mit Kaffee, Kardamom und Haselnuss

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.