

# Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Weinbergpfirsich  
und Peka Nüssen

\*

Sautierter Langostino  
mit glaciertem Kürbis  
Kürbiskernöl und Verveinesauce

\*

Gebratener Seeteufel  
mit geröstetem Panko  
Blumenkohl und Madras-Curry

\*

Milchkalbsbries  
mit gebratenen Steinpilzen  
Steinpilzpüree und Zitronenthymian

\*

„Reh aus der Bareiss Jagd“

Gebratener Rücken  
mit Hagebutte, Sellerie  
und eingelegten Preiselbeeren

Pochiertes Rehnüsschen  
mit Apfel-Sellerie-Salat

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Guanaja-Schokolade mit Himbeeren  
und weißem Espressois

\*\*\*\*\*

Friandises

\*\*\*

245

# Das Spätsommermenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Kabeljau in Olivenöl pochiert  
mit Pulpo, geschmorter Paprika  
und Knusperoliven

\*

Bretonischer Steinbutt  
mit Kopfsalatvinaigrette  
Artischocken und schwarzem Knoblauch

\*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“  
Gebratener Lammrücken  
mit marinierter Wassermelone  
und Garam Marsala

Braisierte Lammschulter  
mit Taboulé und Salzzitronen

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Boskop-Apfel  
mit Haselnusscreme  
Brombeeren und Thymian

\*\*\*\*\*

Friandises

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Kabeljau in Olivenöl pochiert  
mit Pulpo, geschmorter Paprika  
und Knusperoliven

\*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit marinierter Wassermelone  
und Garam Marsala

Braisierte Lammschulter  
mit Taboulé und Salzzitronen

\*

Boskop-Apfel  
mit Haselnusscreme  
Brombeeren und Thymian

\*\*\*\*\*

Friandises

\*\*\*

125

\*\*\*

inklusive  
drei Glas korrespondierender Weine

158

# Das vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Marinierter Bibbeleskäse  
mit gebratenen Artischocken  
geschmorter Paprika und Knusperoliven

\*

Geschmorter Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen  
Kürbiskernöl und Verveinesauce

\*

Verlorene Wachteleier  
mit gebratenem Blumenkohl  
Panko und Madras-Curry

\*

Marinierte Wassermelone  
mit Taboulésalat  
und Wassermelonen-Vinaigrette

\*

Steinpilz-Risoni  
mit gebratenen Steinpilzen  
und Schnittlauch

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Guanaja-Schokolade  
mit Himbeeren  
und weißem Espressois

\*\*\*\*\*

Friandises

\*\*\*

# Kaviar

## Langostinos und Selektions-Kaviar

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

mit wahlweise einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

<b>Kaviar vom weißen Stör 30 gr</b>	120
schwarzer Kaviar vom weißen Stör, sanftes Korn mild, cremig und rund im Geschmack	
<b>Oscietra Imperial Kaviar 30 gr</b>	145
großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	
<b>Kaluga Kaviar 30 gr</b>	175
„vom seltenen Fluss-Beluga“, großperlig, buttrig, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	

# Vorspeisen

## Saibling aus dem Buhlbachtal

Confierter Saibling mit Bergamotteöl	84
Ur-Karotte und Earl Grey	
Saiblingsfilet mit Beluga-Linsen und Ingwer-Karotten-Sud	
Tatar vom Saibling mit Crustini und Saiblingskaviar	

## Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber	98
mit gesalzenem Karamell und Portwein	
Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen	
Gänseleberpraline mit Sesam und gebratener Gänseleber	
Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel	

## Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer	125
mit gegrilltem grünem Spargel und Rucolapesto	
Hummertatar mit geschmorter Paprika und Knusperoliven	
Hummergratin „Thermidor“	

# Zwischengerichte

## Gamba Carabiniere

Sautierter Gamba Carabiniere auf marinierter Wassermelone	58
Sauerrahm und Passe-Pierre-Vinaigrette	

## Wachtel

Wachtelessenz mit Wachtelbrust und Basilikum	58
Glacierte Wachtelpraline auf Safranrisotto und Zucchini	

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Aubergine, Aioli und Pulpo 98  
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischockenpüree und schwarzem Knoblauch  
Confierter Wolfsbarsch mit Fregola Sarda, geräucherter Paprika und roh marinierten Artischocken

## Steinbutt und Steinpilze

Poélierter bretonischer Steinbutt mit Steinpilzen und Zitronenthymian 135  
Steinpilz-Risoni mit sautiertem Steinbutt und Schnittlauch  
Confierter Steinbutt mit La Ratte-Kartoffeln und emulgiertem Steinpilz-Sud

## Seeteufel „für 2 Personen“

Seeteufel im Ganzen gebraten mit glaciertem Butternusskürbis gerösteten Kürbiskernen und Verveinesauce 172  
Sautierter Seeteufel mit Kürbispüree und Kürbiskernöl-Vinaigrette

# Fleischgerichte

## Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken mit geschmortem Kürbis, Tandoori und Zitronenglace 96  
Geschmorter Lammbauch mit Kreuzkümmel und Kürbischutney  
Lammbries, Leber und Zunge mit Kichererbsencreme und mariniertem Kürbis

## Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie eingelegten Zedra-Zitronen und Tonkabohnenglace 98  
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 Steinpilzpüree gebratenen Steinpilzen und Barbecue-Glace 104  
Sautierte Ochsenfiletwürfel mit Steinpilzrisotto  
Glaciertes Short Rip mit schwarzem Pfeffer  
Perlzwiebeln und Aioli

# Desserts

unseres Chef Pâtissiers  
Stefan Leitner

## Brombeeren

- Guanaja-Schokoladentörtchen mit Brombeeren 34  
Pistaziencrème mit Brombeeren, Safran, Nusskuchen und Sherry-Portweinfond  
Brombeersorbet mit Zitronenthymian

## Zwetschgen

- Praliné mit Zwetschgensorbet, Zimtsablé und Hibiskussauce 34  
Zwetschgentarte mit Sauerrahmeis und Balsamico  
Joghurt-Crème fraîche-Mousse mit Portweinpflaumen und Butterstreusel

## Unser Soufflé

- Topfensoufflé mit Pfirsichsauce 36  
Cheesecakecrème, Johannisbeeren  
Weinbergpfirsichsorbet und Tahiti-Vanilleeis

## Himbeeren

Schokoladentörtchen mit Himbeeren und Meringe „Himbeerpraline“	38
Himbeeren mit Pekannusscrème und Himbeerfond	
Ingwereis mit Himbeeren und karamellisierter Schokolade	
Vacherin von Himbeeren und Limettencreme	

# 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.