

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Mandel, Apfel und Rosmarin

*

Sautierte Jakobsmuschel
mit Zedra-Zitrone und Topinambur

*

Konfierter Kabeljau
mit Lauch Sud, Buchweizen
und rosa Pfeffer

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

„Lamm von der Älbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit Artischocken, Fèves
und schwarzem Knoblauch

Geschmorte Lammbrust
mit Bärlauchrisotto

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Zartbitter-Schokolade mit Bananeneis
Kakaobohnenstreusel und Kokos

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Saibling aus dem Buhlbachtal
in Traubenkernöl pochiert
mit Bachkresse, Rettich
und eingelegten Radieschen

*

Cassolette vom bretonischen Hummer
mit Quinoa, Mango
und Pimente d´Espelette

*

„Milchkalb“

Gebratener Milchkalbsrücken
mit Morcheln, Sherry, Frühlingslauch
und Bamberger Hörnchen

Sautiertes Kalbsbries
auf weißem Bohnenpüree
und Frühlingskräutervinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Rhabarber mit Joghurt-Topfencreme
Sauerklee
und Rhabarbersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Saibling aus dem Buhlbachtal
In Traubenkernöl pochiert
mit Bachkresse, Rettich
und eingelegten Radieschen

*

„Milchkalb“

Gebratener Milchkalbsrücken
mit Morcheln, Sherry, Frühlingslauch
und Bamberger Hörnchen

Sautiertes Kalbsbries
auf weißem Bohnenpüree
und Frühlingskräutervinaigrette

*

Rhabarber mit Joghurt-Topfencreme
Sauerklee und Rhabarbersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen mit Yuzu
Rettich, eingelegten Radieschen
und Bachkresse

*

Glacierter Seidentofu
mit Quinoa, Mango
und Piment d'Espelette

*

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Lauchsud und Buchweizen

*

Glacierte Spargelspitzen
mit Zuckerschoten, Sauerampfer
und Hollandaise

*

Gebratener Tempeh
mit Morcheln, Sherry
und sautiertem Frühlingslauch

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Zartbitter Schokolade
mit Bananeneis, Kakaobohnenstreusel
und Kokos

*

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:

Altonaer Kaviar Pure 30 gr	135
Kaviar vom Baerii Stör aus bestandschützender Zucht aus Deutschland Clean -Label nur mit Salz, dunkle Körner, kräftiger Geschmack	
Prunier Oscietra Imperial Supérieur Kaviar 30 gr	185
Hellbraune-graue Körner, vom Gueldenstaedtii Stör mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischem Charakter	
Beluga Kaviar 30 gr	225
Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn mild, cremig mit herausragendem charakteristischem Geschmack	

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert mit Bachkresse, Rettich und eingelegten Radieschen Leicht geräuchertes Saiblingsfilet mit Apfel-Limousin Balsamico Sauerrahm und Saiblingskaviar Tatar vom Saibling mit Pommes Soufflé und Frühlingskräutern	115
---	-----

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzenem Karamell und Portwein Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen Gänseleberpraline mit Sesam, gebratene Gänseleber mit Calvados Apfel Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel	148
---	-----

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer mit Orangen-Chicorée und Hummerglace Hummertatar mit Chicoréesalat und Pinienkernvinaigrette Glacierte Hummerravioli mit Spargel und Hummerbisque	152
--	-----

Zwischengerichte

Frühlingsgemüse

Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse-cassiolette und Sauce Hollandaise	58
---	----

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf weißem Bohnenpüree	95
--	----

Fischgerichte

Seezunge

- Seezungenfilets in Croûtons gebraten 128
auf glacierten Spargelspitzen und Hollandaise
Seezungenfilets mit Spargelrisotto
und roh mariniertem grünen Spargel
Konfierte Seezungenstreifen mit Spargelsalat, Imperial Kaviar
Eigelbcrème und Frühlingskräutern

Steinbutt mit Morcheln

- Bretonischer Steinbutt mit Ochsenmark und Sherry poéiert 150
Frühlingsmorcheln
Konfiertes Steinbutt mit Frühlingsgemüse und Morchelsud
Morcheln à la crème mit Schnittlauch und sautiertem Steinbutt

Seeteufel für 2 Personen

- Ganzer Seeteufel mit Pastis flambiert p/P 110
mit braisierten Fenchel und Pastissauce
Seeteufelmedaillon
auf Bärlauchrisotto und Fèves

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

- Gebratener Lammrücken 128
mit Artischocken, jungem Knoblauch und Fèves
Braisierter Lammbauch mit Garam Masala und Falafel
Lammbries, Leber und Zunge mit Petersilienpüree
und weißer Pfeffersauce

Ochse „Black Angus“

- Gebratenes Ochsenfilet mit Sherry-Glace 132
sautiertem Frühlingslauch, Fondant-Kartoffeln und Morcheln
Geschmortes Short Rip mit jungem Spinat, Zitrone und Pinienkernen
Tatar vom Ochsenfilet mit Zuckerschotensalat und Crustini

Taube aus dem Elsass

- Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel 135
lauch, Zitronenthymian und Tonkabohnenglace
Essenz von der Taube mit Taubenfilet
Geschmorte Taubenkeule
mit Royal Brioche und Apfel

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

- Joghurt-Limettencrème 52
mit Rhabarber, Oxalis und Rhabarber Buttereis
Mandelkuchen mit Rhabarber
weißer Schokolade und Rhabarberfond
Rhabarber mit Basilikum
Meringe und Rhabarbersorbet

Exotic

- Praliné-Parfait mit Passionsfrucht 52
Ananas und Safransud
Vanille-Chantilly
mit Bananen und Schokoladenhippe
Gewürzcrème mit eingelegten Physalis
Tamarindensorbet, Haselnuss und Kakaobohnensaft

Unser Soufflé

- Topfensoufflé mit Limetten-Honigsauce 58
Zitronen-Schokoladentörtchen mit Orangen
Mandarinengranité und Zitronenbuttereis

Valrhona Schokolade

Zartbitterschokolade

58

mit schwarzen Johannisbeeren und Praliné

Dulcey Schokolade

mit Butterkekscreme und Verveine

Weißes Schokoladentörtchen

mit Blutorange, Mohn und Espresso

Jivara Chantilly

mit Milchcreme, Balsamico und Kirschblütenhonig

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.