

Das
Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Cranberrys und Piemonteser Haselnuss

*

Sautierte Jakobsmuschel
mit Schwarzwurzel, Safran
und Zitronenthymian

*

Konfiertes Winterkabeljau
mit Crosnes, Petersilie und Rotweibutter

*

Geschmorter Chicorée
mit schwarzem Reis, Pinienkerne
und Blutorange

*

Gebratenes Milchkalbsfilet
mit glaciertem Périgord Trüffel
und Kartoffelmusseline

Geschmortes Kalbsbrustragoût
mit Pastinake und Trüffel

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Gewürzcrème mit Apfel, Pistazien
und Bratapfelsorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Wintermenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Konfiertes Saibling
aus dem Buhlbachtal
mit Feldsalat, Birne
Estragon und Matcha-Tee

*

Sautierte Gamba Carabiniero
mit Sellerie, Sanddorn
und Vanille

*

„Taube aus dem Elsass“

Gebratene Taubenbrust
mit Süßkartoffel, Lauch und Tonkabohne

Geschmorte Taubenkeule
mit Butterlauch und
knusprigem Federkohl

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Weißer Schokolade mit Zitrusfrüchten
Mohn, Verveine
und Mandarinensorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lump

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Konfierter Saibling
aus dem Buhlbachtal
mit Feldsalat, Birne
Estragon und Matcha-Tee

*

„Taube aus dem Elsass“

Gebratene Taubenbrust
mit Süßkartoffel, Lauch und Tonkabohne

Geschmorte Taubenkeule
mit Butterlauch und
knusprigem Federkohl

*

Weißer Schokolade mit Zitrusfrüchten
Mohn, Verveine
und Mandarinsorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das
vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit Feldsalat, Birne

Estragon und Matcha-Tee

*

Glacierter Seidentofu
mit Schwarzwurzel, Safran
und Zitronenthymian

*

Sellerie-Ravioli
mit Butterlauch, Vanille
und brauner Buttersauce

*

Geschmorter Chicorée
mit schwarzem Reis, Pinienkerne
und Blutorange

*

Gebratener Tempelh
mit Périgord Trüffel
und Kartoffelmousseline

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Gewürzcrème mit Apfel, Pistazien
und Bratapfelsorbet

*

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:

Ossietra Imperial Kaviar 30 gr großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	165
Kaluga Kaviar 30 gr „vom seltenen Fluss-Beluga“, großperliger, buttriger, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	185
Beluga Kaviar 30 gr Original Beluga vom Huso Huso Stör stahlgraues, großes Korn, mild, cremig mit herausragendem charakteristischem Geschmack	225

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Konfiertes Saibling mit Feldsalat Birne, Estragon und Matcha-Tee Leicht geräuchertes Saiblingsfilet, mit Pfefferbalsamico Sauerrahm und Saiblingskaviar Gefüllter Taco mit Tatar vom Saibling	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 Chicorée und Blutorange Hummertatar mit Chicoréesalat und Pinienkernvinaigrette Glacierte Hummerravioli mit Hummerbisque	152
---	-----

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

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

Gamba Carabiniere

Sautierter Gamba Carabiniere mit Süßkartoffelfond, Thymian und Sanddorn	115
--	-----

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet 128
mit glacierten Crosnes, Lauch und Safransauce
Marinierter Wolfsbarsch mit schwarzem Risotto
Sauerrahmsauce und brauner Butter
Konfierter Wolfsbarsch mit Federkohl, Sellerie und Zitronenthymian

Bretonischer Steinbutt mit Périgord-Trüffel

Bretonischer Steinbutt mit Périgord-Trüffel und Madeira poéiert 160
mit Kartoffelmousseline
Steinbuttbrandade mit gebratenem Steinbutt und Trüffelsauce
Pochierter Steinbutt mit Schwarzwurzel und Trüffel

Seeteufel für 2 Personen

Ganzer Seeteufel mit Pastis flambiert p/P 115
mit braisiertem Fenchel und Pastissauce
Seeteufelmedaillon
auf Safranrisotto und Sauerrahmsauce

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken 128
mit geschmortem Spitzkohl und Humus
Braisierter Lammbauch mit Garam Masala
mariniertem Spitzkrautsalat und Kichererbsen
Lambries, Leber und Zunge mit geschmortem Zwiebelpüree

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Rotweinpfeffer-Glace 132
mit braisiertem und gebratenem Rosenkohl
Geschmortes Short Rip
mit geräucherter Kartoffelcrème und Crème fraîche
Tatar vom Ochsenfilet mit Selleriesalat und Crustini

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit braisiertem Ofen-Sellerie 135
Maronen und Tonkabohnenglace
Essenz von der Taube mit Taubenfilet
Ragoût von der Taubenkeule
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

Desserts

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Apfel

- Boskop Apfel mit Nusscrème 52
Sanddorn, Karamellsauce und Bratapfelsorbet
Mascarpone-Apfeltarte mit roter Johannisbeere
und Safraneis
Grünes Apfelsorbet
mit Sauerrahm und Zitronenthymian

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
mit schwarzen Johannisbeeren und Praliné

58

Dulcey Schokolade
mit Butterkekscreme und Verveine

Weißes Schokoladentörtchen
mit Blutorange, Mohn und Espressois

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.