

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Williams Birne

*

Sautierte Jakobsmuscheln
mit Kartoffelmousseline
und Schnittlauchsauce

*

Confierter Kabeljau mit Sauerrahm
Meerrettich und Rote Bete Sud

*

Milchkalbsbries mit Vanille
und altem Balsamico glaciert
weißes Bohnenpüree
Schalottenconfit und Madeira

*

„Taube aus dem Elsass“
Gebratene Brust mit geschmortem Sellerie
und eingelegten Feigen

Ragoût von der Taubenkeule
mit Bauernbrotschaum

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Schokoladen-Erdnuss-Törtchen
mit Kumquats und Rumtopf

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Wintermenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling in Olivenöl pochiert
mit mariniertem Chicoree
Blutorange und Zitrusvinaigrette

*

Bretonischer Steinbutt mit Topinambur
karamellisierten Haselnüssen
und Petersiliensauce

*

„Milchkalb“

Gebratenes Milchkalbsfilet
mit Butterlauch
und braisierten Shiitake-Pilzen

Geschmorte Milchkalbsbacke
mit Emmer

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Tahiti-Vanille mit Passionsfrucht
auf Kokossablé
mit Mango und Dulcey Panna Cotta

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Saibling in Olivenöl pochiert
mit mariniertem Chicoree
Blutorange und Zitrusvinaigrette

*

„Milchkalb“

Gebratenes Milchkalbsfilet
mit Butterlauch
und braisierten Shiitake-Pilzen

Geschmorte Milchkalbsbacke
mit Emmer

*

Tahiti-Vanille mit Passionsfrucht
auf Kokossablé
mit Mango und Dulcey Panna Cotta

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

115

inklusive
drei Glas korrespondierender Weine

148

Das vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Marinierter Bibbeleskäse
mit Chicoree und Blutorange

*

Braisiertes Topinambur
mit Quitten
und karamellisierten Haselnüssen

*

Glacierte Rote Bete
mit Sauerrahm
Meerrettich und Rote Bete Sud

*

Risotto vom Emmer
mit Lauch, Shiitake-Pilzen
und Schnittlauchsauce

*

Pochiertes Bio-Landeis
mit Sellerie
und schwarzem Trüffel aus dem Périgord

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Schokoladen-Erdnuss-Törtchen
mit Kumquats und Rumtopf

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Selektions-Kaviar und Balik Lachs „Tsar Nikolaj“

Balik Lachs Filet „Tsar Nikolaj“ mit Crème Fraîche, Blinis und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Kaviar vom weißen Stör 30 gr schwarzer Kaviar vom weißen Stör, sanftes Korn mild, cremig und rund im Geschmack	90
Imperial Kaviar 30 gr großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	120
Beluga Kaviar 30 gr „Der König des Kaviars“, großperlig, buttrig, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	180

Vorspeisen

Kabeljau

Kabeljau in Traubenkernöl pochiert mit Quittensauce mariniertem Feldsalat und Maronen Carpaccio vom Kabeljau mit geschmortem Radicchio Kabeljau in Nussbutter gebraten auf sautiertem Feldsalat und schwarzem Trüffel aus dem Périgord	82
--	----

Gänsestopfleber

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

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer mit Blumenkohlcrème, Nussbutter und Bio-Eigelb Gratiniertes Hummerragoût mit geröstetem Blumenkohl und Estragon Hummertatar mit Chicoree, Orange und kleinem Hummersüppchen	116
--	-----

Suppen

Schwarzwurzel und Périgord Trüffel

Getrüffeltes Schwarzwurzelsüppchen mit Jakobsmuscheln und Périgord Trüffel Trüffelcrustini mit Fleur de Sel	48
---	----

Milchkalb

Essenz von der Milchkalbsbrust Rosa gebratenes Kalbsfilet und geschmorter Kalbsschwanz mit Petersilienwurzel, Rote Bete und Sauerrahm	38
---	----

Fischgerichte

Bareiss-Saibling aus dem Buhlbach-Tal

Saibling in Traubenkernöl pochiert 86
auf schwarzem Reis aus der Lombardei mit Chicoree
und Orangenblütensauce
Gebratene Saiblingsleber mit Rosenkohl, Perlgrauben und Granatapfel
Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet
mit Feldsalat und Kartoffelvinaigrette

Seezunge

Seezungenfilet mit Cinq Epices gebraten 92
auf karamellisiertem Wirsing und Sternanissauce
Seezunge in Croutons gebraten mit getrüffeltem Rahmwirsing
Seezungenstreifen mit Maronen, Quitten und roh mariniertem Rotkraut

Steinbutt und schwarzer Trüffel aus dem Périgord

Bretonischer Steinbutt mit schwarzem Trüffel 125
und Madeira poéiert auf Ofensellerie
Sautierter Steinbuttwürfel mit Kartoffelmousseline
und schwarzem Trüffelheu
Steinbutt in Olivenöl pochiert mit geschmortem Rosenkohl
und emulgiertem Trüffelsud

Fleischgerichte

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratenes Lammkotelette mit glacierten Schwarzwurzeln 92
Schmorschalotten und gerösteten Pinienkernen
Lambries, Leber und Zunge auf weißem Zwiebelrisotto
Geschmortes vom Lammbauch mit Schwarzwurzelpüree und Raz el Hanout

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 94
Dattelcrème und eingelegten Feigen
Braisierter Salatherz mit Taubeninnereien
und eingelegten Zedra-Zitronen
Ragoût von der Taubenkeule mit Hagebutte
und karamellisierten Haselnüssen

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit braisiertem Wurzelgemüse 98
und schwarzer Trüffelglace
Pot au feu vom Ochsen
Geschmorte Ochsenbacke
mit geräuchertem Kartoffelpüree und Sauerrahm

Milchkalbsniere „für 2 Personen“

Milchkalbsniere im eigenen Fett gegart 135
mit sautiertem Blattspinat
und Schalotten-Balsamico-Glace

Desserts

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Zitrusfrüchte

- Yuzu - Chantilly mit Mandarinengranité und Verveine 34
“Die Zitrone“
Weiße Schokolade mit Zitrone und Pomelo
Marzipanbiskuit mit Praliné, Orangen, Limette
und Kirschblütenhonig

Apfel

- Apfeltarte mit Karamellparfait 34
Geschmorter Apfel mit Joghurtcrème
und Granny Smith
Bratapfelsorbet auf Haselnussbiscuit
und eingelegten Äpfeln

Unser Soufflé

- Topfensoufflé 36
mit exotischen Früchten
Ananas-Tamarindensorbet
und Tahiti-Vanilleeis

Schokolade

Guanaja Schokolade mit Rumtopf Früchten
und Kakaobohnenstreusel

Weisses Schokoladenmousse mit Espresso

Gebackene Schokoladenpraline mit Bananeneis

Zartbitter-Schokoladeneis

mit Sablé und Portwein-Schokoladensauce

38

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,
Tölzer Kasladen und Fritz Blomeyer aus Berlin