

# Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Hutzelfrüchten  
und gesalzenem Karamell

\*

Sautierte Jakobsmuscheln  
mit marinierter Rote Bete  
Crème Fraîche und Rote Bete Sud

\*

Kabeljau in Olivenöl pochiert  
auf schwarzem Reis aus der Lombardei  
und Orangenblütensauce

\*

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries  
mit Feldsalat  
und Kartoffelvinaiquette

\*

„Mieral Schwarzfederhuhn“

Gebratene Brust mit braisiertem Sellerie  
Madeira und schwarzer Trüffelglace

Geschmorte Keule mit Sellerieschaum  
und schwarzem Trüffel aus dem Périgord

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Törtchen von Praliné und Tahiti-Vanille  
mit Exoticsorbet, Mango  
und Grüntee-Granité

\*\*\*\*\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Wintermenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Kaisergranat  
mit Sauerrahm, Quinoa  
und eingelegtem Ingwer

\*

Kross gebratener Wolfsbarsch  
mit karamellisiertem Wirsing  
und Rotweibuttersauce

\*

„Milchkalb“

Gebratener Milchkalbsrücken  
mit Schwarzwurzeln  
piemonteser Haselnüssen  
und altem Balsamico

Geschmorte Milchkalbsbrust  
mit Kartoffelmousseline  
und Schnittlauch

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Espressomousse  
mit Zartbitterschokolade  
und Zitrusfrüchten

\*\*\*\*\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Kross gebratener Wolfsbarsch  
mit karamellisiertem Wirsing  
und Rotweinbuttersauce

\*

„Milchkalb“

Gebratener Milchkalbsrücken  
mit Schwarzwurzeln  
piemonteser Haselnüssen  
und altem Balsamico

Geschmorte Milchkalbsbrust  
mit Kartoffelmousseline  
und Schnittlauch

\*

Espressomousse  
mit Zartbitterschokolade  
und Zitrusfrüchten

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Glacierter Seidentofu  
mit Quittensauce  
Maronen und Kürbischutney

\*

Gratinierter Ziegenkäse  
mit marinierter Rote Bete  
Sauerrahm und Rote Bete Sud

\*

Braisiertes Chicoree  
auf schwarzem Reis aus der Lombardei  
und Orangenblütensauce

\*

Geschmorte Schwarzwurzeln  
mit piemontese Haselnüssen, Feldsalat  
Hagebutte und Kartoffelvinaigrette

\*

Verlorenes Bio-Landei  
mit Sellerie  
und schwarzem Trüffel aus dem Périgord

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Törtchen von Praliné und Tahiti-Vanille  
mit Exoticsorbet, Mango und Grüntee-Granité

\*\*\*\*\*

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:

<b>Imperial Kaviar 30 gr</b>	100
großes, festes Korn, ausgewogenes Aroma mit zartem und mildem Geschmack	
<b>Beluga Kaviar 30 gr</b>	180
„Der König des Kaviars“, großperlig, buttrig, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	
<b>Prunier St. James Kaviar „für 2 Personen“, 75 gr</b>	280
Unser Highlight in der Originaldose gefüllt kräftiges, charaktervolles und ausgeprägtes Aroma mit cremig und lang anhaltendem Geschmack	

# Vorspeisen

## Kabeljau

Kabeljau in Traubenkernöl pochiert mit eingelegtem Kürbis Quitten und Maronen	82
Tatar vom Kabeljau mit karamellisierten Haselnüssen und Petersilie	
Sautierter Kabeljau mit Kürbisragoût und weißem Trüffel aus Alba	

## Gänsestopfleber

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

## Hummer

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

# Suppen

## Schwarzwurzel und Périgord Trüffel

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

## Rebhuhn

Essenz vom Rebhuhn mit Madeira	38
Gebratene Rebhuhnbrust und Kompott von der confierten Rebhuhnkeule mit Fragolino-Trauben-Sauce und Petersilienwurzel	

# *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, Perlgrauen und Granatapfel  
Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet  
mit Feldsalat und Kartoffelvinaigrette

## **Seezunge**

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

## **Steinbutt und weißer Trüffel**

Poélierter bretonischer Steinbutt mit Brandade 125  
und weißem Trüffel aus Alba  
Gebratene Steinbuttwürfel mit Trüffel-Risoni und Staudensellerie  
Steinbutt in Olivenöl pochiert mit Crèmespinat  
und weißer Trüffelsauce

# *Fleischgerichte*

## **Lamm von der Äbler Wacholderheide**

Gebratener Lammrücken mit braisierten Spitzkraut, Süßkartoffeln 92  
und Lammjus  
Lambries, Leber und Zunge auf weißem Zwiebelrisotto  
Geschmortes vom Lammbauch mit Kichererbsen und Garam Masala

## **Taube aus dem Elsass**

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

## **Ochse „Black Angus“**

Gebratenes Ochsenfilet mit braisierten 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