

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Apfel und Mandel

\*

Bretonischer Hummer  
mit Spargel, Estragon und Krustentier-Hollandaise

\*

Seezunge in Croûtons gebacken  
mit Fèves, Sauerampfer und Zuckerschoten

\*

„Frühlingsgarten“

Glacierte Morcheln  
mit Sellerie, Sherry und Radieschen

\*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit Artischocken, jungem Knoblauch  
und Thymiangelace

Lamm Ragoût mit Kichererbsen  
und Petersilienschaum

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Praliné mit Limette  
Tahiti-Vanille, Yuzu und Nougateis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

„Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach“  
In Zitronenöl konfiertes Saibling  
mit Birne, Shiso und Wasabi

\*

„Mieral Schwarzfederhuhn“

Gebratene Schwarzfederhuhn Brust  
mit Frühlingslauch, Kohlrabi  
und Bärlauch Schaum

Konfierte Keule mit Butterlauch  
Kohlrabi-Salat und Morcheln

\*

Rhabarber mit weißer Schokolade  
Oxalis und Rhabarbersorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Birne, Shiso und Wasabi

\*

Spargelcassoulet  
mit Estragon, Fèves und Sauce Hollandaise

\*

Seidentofu  
mit Spinat, roter Zwiebel und Crème fraîche

\*

„Frühlingsgarten“  
Glacierte Morcheln mit Sellerie  
Sherry und Radieschen

\*

Gebratener Tempeh  
mit Artischocken, jungem Knoblauch  
und Petersilienschaum

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Praliné mit Limette  
Thaiti-Vanille, Yuzu und Nougateis

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Frühlingsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

„Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach“  
In Zitronenöl konfiertes Saibling  
mit Birne, Shiso und Wasabi

\*

Sautierter Seeteufel  
und pochierte Tia Maraa Auster  
mit Spinat, roter Zwiebel und Crème fraîche

\*

„Mieral Schwarzfederhuhn“

Gebratene Schwarzfederhuhn Brust  
mit Frühlingslauch, Kohlrabi  
und Bärlauch Schaum

Konfierte Keule mit Butterlauch  
Kohlrabi-Salat und Morcheln

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Rhabarber mit weißer Schokolade  
Oxalis und Rhabarbersorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Kaviar

Langostinos und Premium Lachs mit Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace  
Langostinencarpaccio mit Zitronenvinaigrette mariniert  
Gebeiztes Premium Lachsfilet aus unserem Kaltrauch „Bareiss Style“  
Crème Fraîche mit Kräutermousse und Blini  
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier 200  
Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör  
mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter

Kaluga Réserve Kaviar 30 g Selektion N25 225  
Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus  
großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack

Beluga Kaviar 30 g Selektion Imperial Kaviar Berlin 240  
Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn  
mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack

# Vorspeisen

Saibling aus der Forellenzucht Buhlbach

Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert 125  
mit Radieschen und Bachkresse  
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“  
Sauerrahm und Imperial Kaviar  
Tatar vom Saibling mit Shiso und Wasabi

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber 158  
mit gesalzenem Karamell und Portwein  
Törtchen von Gänselebercrème mit Haselnuss und Portwein  
Gänseleberpraline mit Mandel  
Glacierte Ravioli von der Gänseleber  
Gebratene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer 160  
mit glaciertem Chicorée und Orange  
Gratinierter Hummer Thermidor  
Tartlette mit Hummertatar und Safran

# Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Leicht geräuchertes Milchkalbsbries 86  
auf Petersilienpüree  
und eingelegte Zitrone mit Senfkörnerglace

Frühlingsgarten

Spargelspitzen mit glacierten Morcheln und Zuckerschoten 82  
Pochierte Wachteleier und Sauerampfer

# Fischgerichte

## Seezunge

- Seezungenfilets in Croûtons gebraten 145  
auf glacierten Spargelspitzen und Hollandaise  
Seezungenfilets mit Spargelrisotto und Estragon  
Konfierte Seezungenstreifen mit Spargelsalat, Imperial Kaviar  
und Frühlingskräutern

## Bretonischer Steinbutt und Morcheln

- Bretonischer Steinbutt mit Morchelnkruste gratiniert 168  
Sherry Lauchschoten und glacierte Morcheln  
Konfiertes Steinbutt mit Zuckerschoten und Morchelsud  
Gefüllte Morcheln mit gebratenem Steinbutt und Zitronenthymian

## Seeteufel für 2 Personen

- Ganzer Seeteufel in Rosmarinbutter gebraten p/P 125  
auf Venere Reis und Orangenblütensauce  
Seeteufel Medaillon mit Pinienkern Pesto auf Spinat und Crème Fraîche

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

- Gebratene Taubenbrust mit Süßkartoffel, Sesam und Sweetchili 146  
Taubenessenz mit Kaffir Limette parfümiert und Taubenbrustrosette  
Geschmorte Taubenkeule und Herz  
mit Royal Brioche und Albufera-Sauce

## Ochse „Black Angus“

- Gebratenes Ochsenfilet auf Rotweinpfefferglace 148  
mit Artischocken, jungem Knoblauch und Fonduekartoffeln  
Geschmorter und gefüllter Ochenschwanz vom Wagyu Rind  
Tatar vom Ochsenfilet mit mariniertem Kohlrabi

## Kalbskotelett für 2 Personen

- Gebratenes Kalbskotelett mit Frühlingsgemüse cassoulet p/P 125  
mit cremiger Polenta und Kalbskopf  
Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln und Butterlauch

# Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Apfel

Mascarponeörtchen mit Boskop Apfel  
Butterkekscrème, Safran-Limetteneis  
und Karamellsauce 60

Frischkäsecrème  
auf Mandelsablé mit Apfelsorbet und Sanddorn

Nusscrème  
mit Apfel, Praliné und Vanille Chantilly

## Exotic

Vanille-Tonkabohnencreme  
mit Bananen-Kiwisorbet  
und Kokosnuss 60

Mascarpone  
mit Ananas-Tamarindengel  
und Guavensorbet

Schokoladen-Mangotörtchen  
mit Passionsfrucht und Kakaobohnensaft

## Unser Soufflé

Topfensoufflé  
mit Limetten-Honigsauce 63

Vacherin von Kalamansisorbet  
und Madagaskar Vanille mit Buddha´s Hand  
und Ingwereis

## Valrhona Schokolade

Araguani 72%

68

Schokoladenmousse mit Lakritz

Pistazienbiskuit und Fragolino Traubensaft

Caraibe 66%

Schokoladentörtchen mit schwarzen Johannisbeeren

Schokoladensablé und Cassis-Joghurtsorbet

Jivara 40%

Chantilly mit Sauerkirsche, Jivaraeis

und Sherry-Portweinfond

Ivoire 35%

Mandeltartelette mit Orange

und weißem Schokoladenmousse

## Dessertweine

Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene Dessertweine gerne auch glasweise.

## Käse

Unsere Käseauswahl vom Wagen mit ausgewählten Rohmilchkäsen vom Tölzer Kasladen aus Bad Tölz.