

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Kirsche und Haselnuss

*

Sautierter Gamba Carabiniero
mit Venere Reis, Mango
und Sweet Chili

*

Konfierter Kabeljau
mit Spitzkohl, grünem Apfel
und Senfkörnersauce

*

Tomatenravioli
mit Parmesan, Basilikum
und weißem Tomatenschaum

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli
und Holunderblütengel

Pochiertes Rehnüsschen
mit Brokkoli-Salat und Granatapfelvinaigrette

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Aprikosen mit Mascarpone mousse
Mandel-Eis und Dulcey Panna Cotta

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Imperial Kaviar, Kartoffel
Gurke und Dill

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit orientalischer Wassermelone, Zuckerschoten
und Garam Masala Schaum

Zucchiniblüte mit Merguez gefüllt
auf Taboulé und Joghurt

*

Himbeeren
mit Valrhona-Schokolade
Pistazieneis, Basilikumcrème
und Himbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen
mit Kartoffel, Gurke und Dill

*

Marinierter Seidentofu
mit schwarzem Reis, Mango und Sweet Chili

*

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Blumenkohl, Mandel und Yuzu

*

Tomatenravioli
mit Parmesan, Basilikum
und weißem Tomatenschaum

*

Gebatener Tempeh
mit Pfifferlingen, wilder Brokkoli
und Holunderblütengel

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Aprikosen mit Mascarpone
und Dulcey Pana Cotta

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Sommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse-Bouche

*

Marinierter Kingfish
mit Imperial Kaviar, Kartoffel
Gurke und Dill

*

Bretonischer Steinbutt
mit Blumenkohl, Mandel
und Yuzu

*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken
mit orientalischer Wassermelone, Zuckerschoten
und Garam Masala Schaum

Zucchiniblüte mit Merguez gefüllt
auf Taboulé und Joghurt

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren
mit Valrhona-Schokolade
Pistazieneis, Basilikumcrème
und Himbeersorbet

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Langostinos und Selektions-Kaviar

Gebratener Langostino mit Crustacéglace
mariniertes Langostinencarpaccio und Sauerrahmkräutermousse
Blini und Crème Fraîche
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Imperial Osietra Supérieur Kaviar 30 g Selektion Prunier Hellbraune-graue Körner vom Gueldenstaedtii Stör mit cremiger Textur und einzigartigem aromatischen Charakter	200
Kaluga Réserve Kaviar 30 g Selektion N25 Kaluga Stör ist einer der seltensten Störart Huso Dauricus großperlig buttrig, mit Finesse und Eleganz im Geschmack	225
Beluga Kaviar 30 g Selektion Imperial Kaviar Berlin Original Beluga vom Huso Huso Stör, stahlgraues, großes Korn mild cremig, mit einmaligem charakteristischem Geschmack	240

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Traubenkernöl konfiert
mit Kopfsalat und eingelegten Radieschen
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Balik Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Dillblüten und Kopfsalatsorbet

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

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer
mit grünem Spargel und Wassermelone
Hummerdumpling mit orientalischem Wassermelonensud
Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Knusprig gebratenes Milchkalbsbries
auf weißem Bohnenpüree und Sommerkräutervinaigrette
mit Orangenaromen

Pfifferlinge und Ricotta

Pfifferlingrisotto mit Ricotta, Kirschtomaten
Liebstöckel und gebratenen Pfifferlingen

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch und Pulpo 146
auf Auberginen und Zucchini, Sauce Rouille und Balsamico
Wolfsbarschfilet und Totani im Pulposud
Geflämmerter Wolfsbarsch mit Knusperoliven und Basilikumsorbet

Bretonischer Steinbutt

Bretonischer Steinbutt mit Liebstöckel poéiert 160
auf Pfifferlingspüree
Konfierter Steinbutt mit gegrillten Lauchschoten
und Liebstöckelsud
Sautierter Steinbutt auf Pfifferling -Tomatensalat

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge in Butter gebraten p/P 130
mit Passepière, Mandeln und Tomate
Seezungenfilet in Croûtons gebraten mit Aioli

Fleischgerichte

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 142
Zitrone und Tonkabohnenglace
Sautierter Romanosalat mit Taubeninnereien
und Kopfsalatvinaigrette
Geschmorte Taubenkeule
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Barbecuesauce 150
wildem Brokkoli und Pfifferlingen
Geschmorter und gefüllter Ochschwanz vom Wagyu Rind
Carpaccio vom Black Angus mit Pfifferlingen und Parmesan

Kalbsniere für 2 Personen

Ganze Kalbsniere im eigenen Fett gegart p/P 125
auf mediterranem Brotsalat
Lauwarmer Kalbskopf und Bries in Schnittlauchsauce

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS
STEFAN LEITNER

Kirsche

- Schokoladentörtchen
mit Kirschen und Sherry-Portweinfond 56
- Marinierte Kirschen
mit Madagaskar Vanille und Kakaobohnenstreusel
- Kirscherème
auf Schokoladensablé mit Sakura-Essig
und Sauerkirschsorbet
- Pistazieneis

Erdbeeren

- Kokosnussparfait mit Erdbeercremeux
und marinierten Erdbeeren 58
- Erdbeercrème auf Knusperboden
mit Mandelsablé und Erdbeerfond
- Vanillehippe
mit Dulcey Schokolade und Erdbeeren
- Gariguetten-Erdbeersorbet

Unser Soufflé

- Topfensoufflé 60
mit Aprikosen-Holunderblütensauce
- Aprikosenparfait mit Joghurtcrème
auf Mandelsablé und Aprikosenröster

Himbeere

Mascarpone
mit Himbeersorbet, Praliné
und Himbeerfond

60

Himbeerganache
mit Zitronengras und Ingwereis

Basilikumtörtchen mit Himbeere und Meringe

Soufflierte Valrhona Schokolade mit Himbeeren

Himbeercrème mit Vanille Chantilly
und Zitronenthymian

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.