

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
Tahiti-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
mit eingelegter Zitrone und 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 Morchelkruste gratiniert 168
Sherry Lauchsotten 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 Taubenbrustrossette
Geschmorte Taubenkeule und Herz
mit Royal Brioche und Albufeira-Sauce

Ochse „Black Angus“

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

Kalbskotelett für 2 Personen

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

Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

Rhabarber

- Rhabarber Vanille-Törtchen
auf Mandelsablé
mit Rhabarbersud 60
- Joghurt Crémeux
mit Rhabarber, Oxalis und Rhabarbersorbet
- Mandelkuchen mit Rhabarber
Yuzu und Rhabarber-Buttereis

Erdbeere

- Erdbeercrème
mit Zitronenthymian
Cheesecakeeis und Erbeersud 60
- Tahiti Vanille
mit „Mara de Bois“ Erbeersorbet
und Litschi
- Erdbeertartlette
mit Basilikumcrème und Erbeerparfait

Unser Soufflé

- Topfensoufflé
mit Limetten-Honigsauce 63
- Vacherin von Kalamansisorbet
und Madagaskar Vanille mit Buddha´s Hand
und Ingwereich

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.