

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Fragolino Trauben, Mandel und Sellerie

\*

Bretonischer Hummer  
mit Blumenkohl, Purple Curry  
und Hummerbisque

\*

Konfierter Kabeljau  
mit Belugalinsen, Feigen  
und Senfkörnersauce

\*

„Unser Zwiebelkuchen“  
Champignon, Röstzwiebel, Zitronenthymian  
und Federweißer Sauce

\*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebatener Rehrücken  
mit Kürbis, Rosenkohl und Verveine

Pochiertes Rehnüsschen  
mit gebratenem Rosenkohl und Preiselbeeren

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Zartbitterschokolade mit Mango  
Passionsfrucht und Ananas-Tamarindensorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sautierte Jakobsmuschel  
mit Karotte, schwarzen Nüssen  
und Orangenaromen

\*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit Buschbohnen, confiertem Knoblauch  
und Thymianjus

Ragoût von der Lammschulter  
mit Bohnencassolette und grünem Pfeffer

\*

Boskop Apfel  
mit Praliné, Marzipan, Cassis Sorbet  
und Sherry-Portweinfond

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Karotte, schwarzen Nüssen  
und Orangenaromen

\*

Marinierter Seidentofu  
mit Blumenkohl und Purple Curry

\*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit Belugalinsen, Feige  
und Senfkörnersauce

\*

„Unser Zwiebelkuchen“  
Champignon, Röstzwiebel, Zitronenthymian  
und Federweißer Sauce

\*

Gebratener Tempeh  
mit Kürbis, Rosenkohl, Preiselbeere  
und Verveine Schaum

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Zartbitterschokolade  
mit Mango, Passionsfrucht  
und Ananas-Tamarindensorbet

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Herbstmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sautierte Jakobsmuschel  
mit Karotte, schwarzen Nüssen  
und Orangenaromen

\*

Seezungenfilet mit weißem Trüffel aus Alba  
mit Spinat und Birne

\*

„Lamm von der Äbler Wacholderheide“

Gebratener Lammrücken  
mit Buschbohnen, confiertem Knoblauch  
und Thymianjus

Ragoût von der Lammschulter  
mit Bohnencassolette und grünem Pfeffer

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Boskop Apfel  
mit Praliné, Marzipan, Cassis Sorbet  
und Sherry-Portweinfond

\*

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 Zitronenöl konfiert  
mit schwarzen Nüssen, Karotten und Orangenaromen  
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Balik Style“  
Sauerrahm und Imperial Kaviar  
Tatar vom Saibling mit Joghurt und Dill 120 |

## 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 156 |

## Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer  
mit Kürbis und Hummerglace  
Hummerdumpling mit gewürztem Kürbisfond  
Tartlette mit Hummertatar und Safran 160 |

# Zwischengerichte

## Milchkalbsbries

Milchkalbsbries  
mit Vanille und Balsamico glaciert  
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit 92 |

## Trüffelrisotto

Trüffelrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln  
und weißem Trüffel aus Alba 118 |

# Fischgerichte

## Wolfsbarsch

- Kross gebratener Wolfsbarsch mit Belugalinsen 146  
Senfkörnersauce und Feigen  
Lauwarmes Weißbrot mit Röstzwiebelpüree  
Zitronenthymian und Wolfsbarschfilet  
Wolfsbarsch mit Fenchelsalat und Vongole Verace

## Steinbutt und weißer Trüffel

- Bretonischer Steinbutt 198  
mit Staudensellerie und weißem Trüffel aus Alba  
Steinbuttbrandade mit gebratenem Steinbutt und Trüffelsauce  
Konfierter Steinbutt mit Spinat, Birne und weißem Trüffel

## Seezunge für 2 Personen

- Ganze Seezunge in Butter gebraten p/P 130  
mit gebratenem Spitzkohl, Maronen und Federweißer  
Seezungenfilet in Croûtons gebraten mit Aioli

# Fleischgerichte

## Taube aus dem Elsass

- Gebratene Taubenbrust mit Sellerie 146  
Zitrone und Tonkabohnenglace  
Taubenessenz mit einer Rosette von der Taubenbrust  
Geschmorte Taubenkeule und Herz  
mit Royal Brioche und Gänselebersauce

## Ochse „Black Angus“

- Gebratenes Ochsenfilet auf Rotweinpfefferglace 145  
mit Fonduekartoffeln und braisiertem Rosenkohl  
Geschmorter und gefüllter Ochsenschwanz vom Wagyu Rind  
mit sauriertem Rosenkohl  
Tatar vom Ochsenfilet mit Kürbis  
und Verveine

## Kalbsniere für 2 Personen

- Ganze Kalbsniere im eigenen Fett gegart p/P 125  
mit Kartoffelfondue, Majoran und Rotweinglace  
Lauwarmer Kalbskopf und Bries in Schnittlauchsauce

# Desserts

UNSERES CHEF-PÂTISSIERS

STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Apfel

Mascarponetörtchen mit Boskop Apfel 56  
Butterkekscrème, Safran-Limetteneis  
und Karamellsauce

Frischkäsecrème  
auf Mandelsablé mit Apfelsorbet und Sanddorn

Nusscrème  
mit Apfel, Praliné und Vanille Chantilly

## Zwetschge

Zwetschge 58  
mit Pekannusscrème  
eingelegte Hibiskus-Pflaumen und weißem Zimteis

Marzipancreme  
mit Zwetschgensorbet, Buttercrumble  
und rotem Oxalis

Mohnnudeln mit Powidl

## Unser Soufflé

Topfensoufflé 60  
mit Tahiti Vanillesauce

Williams Christ Birnen  
mit Joghurterème  
Birnsorbet und Tahiti Vanilleeis

## Valrhona Schokolade

Araguani 72%

60

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.