

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Mandarine, Kardamom und Quark

*

Gratinierte Rosette von der Jakobsmuschel
mit Imperial Kaviar und brauner Buttersauce

*

Konfierter Kabeljau mit Wirsing
Maitake und Pilzsud

*

Glacierter Chicorée
mit Venere Reis und Orangenblütensauce

*

„Taube aus dem Elsass“

Gebratene Taubenbrust
mit Topinambur, Cassis und Balsamicoglace

Geschmortes Taubenragoût
mit Royal-Brioche und Cognacsauce

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Dulcey Schokolade
mit „Red Moon Apfel“, Mohn
und weißem Zimteis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Confierter Saibling aus Buhlbach
mit Dill, Meerrettich
und Navetten

*

„Milchkalb“

Gratiniertes Kalbsfilet mit Pinienkernen
und Petersilie
auf Lauch, Polenta und Senfkörnersauce

Kalbsleber mit Röstzwiebeln
Senf und Butterlauch

*

Frischkäse-Passionsfruchttörtchen
mit Kiwi-Bananensorbet, Kokoschantilly
und Ananas-Mango-Sud

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen
mit Dillblüten, Meerrettich
und Navetten

*

Rosette von Sellerie und Perigord Trüffel
mit Madeira und Trüffelschaum

*

Seidentofu
mit Wirsing, Maitake
und Pilzsud

*

Glacierter Chicorée
auf Venere Reis und Orangenblütensauce

*

Tempeh mit Pinienkernen
und Petersilie gratiniert
mit Polenta und Lauch

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Dulcey Schokolade
mit "Red Moon Apfel", Mohn
und weißem Zimteis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Wintermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Confierter Saibling aus Buhlbach
mit Dill, Meerrettich
und Navetten

*

Seezungenfilet
mit Perigord Trüffel, Kartoffelmousseline
und Madeira

*

„Milchkalb“

Gratiniertes Kalbsfilet mit Pinienkernen
und Petersilie
auf Lauch, Polenta und Senfkörnersauce

Kalbsleber mit Röstzwiebeln
Senf und Butterlauch

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Frischkäse-Passionsfruchttörtchen
mit Kiwi-Bananensorbet, Kokoschantilly
und Ananas-Mango-Sud

*

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 dem Buhlbachtal

Saiblingsfilet in Zitronenöl konfiert 120
mit schwarzen Nüssen, Navetten und Feldsalat
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Meerrettich und Dill

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber 156
mit gesalzenem Karamell und Portwein
Törtchen von Gänselebercrème mit Haselnuss und Mandarine
Gänseleberpraline mit Mandel und Quitte
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

Milchkalbsbries 86
mit Vanille und Balsamico glaciert
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

Risotto mit Périgord Trüffel und Jakobsmuscheln

Trüffelrisotto mit Madeira, gebratenen Jakobsmuscheln 98
und Périgord Trüffel

Fischgerichte

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit gebratenem Rosenkohl
Sternanissauce und Feigen 146
Lauwarmes Weißbrot mit Röstzwiebelpüree
Zitronenthymian und Wolfsbarschfilet
Wolfsbarsch mit Champagnerkraut und Apfel

Steinbutt und schwarzer Périgord Trüffel

Bretonischer Steinbutt 198
mit Périgord Trüffel und Madeira poéiert, auf Sellerie
Steinbuttbrandade mit gebratenem Steinbutt und mariniertem Trüffel
Konfiertes Steinbutt auf Kartoffelmousseline und Trüffeljulienne

Seezunge für 2 Personen

Ganze Seezunge mit Pinienkernen und Petersilie gebraten
mit brauner Buttersauce p/P 125
Seezungenfilet in Croûtons gebraten mit rotem Mangold

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 Ochschwanz vom Wagyu Rind
mit sautiertem Rosenkohl
Tatar vom Ochsenfilet mit mariniertem Rotkohl

Kalbsniere für 2 Personen

Ganze Kalbsniere im eigenen Fett gegart
mit Kartoffelpüree, Röstschalotten und Senfkörnerglace p/P 110
Lauwarmer Kalbskopf und Bries in Schnittlauchsauce

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.