

# Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Variation von der Gänsestopfleber  
mit Weinbergpfirsich und Schalotten

\*

Bretonischer Hummer  
mit Kürbis, Ingwer, Sweet Chili  
und Tandoori-Kürbis Sud

\*

Kingfish  
mit Aubergine, Paprika  
und Vongole Verace Sauce

\*

Gebratene Waldpilze  
mit Lauch, Birnen-Chutney  
und Sauce Hollandaise

\*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken  
mit Hagebutte, Kartoffel und Haselnuss

Pochiertes Rehnüsschen  
mit Federkohl und weißer Pfeffersauce

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Limettenmousse  
Holunderblüte und Tahiti Vanille

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sautierte Jakobsmuschel  
mit Karotte, Salbei  
und Orangenaromen

\*

„Mieral-Schwarzfederhuhn“

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Mais, Cassis und Sauerrahm

Keule vom Schwarzfederhuhn  
mit geräucherter Maiscrème  
und Tramezzini

\*

Zartbitter-Schokolade  
mit Brombeeren, Pekannusscrème  
und Zitronenthymian

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*

# Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sauerrahmtörtchen  
mit Karotte, Salbei  
und Orangenaromen

\*

Marinierter Seidentofu  
mit Kürbis, Ingwer, Sweet Chili  
und Tandoori-Kürbis Sud

\*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit Aubergine, Paprika  
und Jalapenoschaum

\*

Gebratene Steinpilze  
mit Lauch, Birnen-Chutney  
und Sauce Hollandaise

\*

Gebratener Tempeh  
mit Hagebutte, Kartoffel  
und Haselnuss

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Himbeeren mit Limettenmousse  
Holunderblüte und Tahiti Vanille

\*

Friandises

\*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

\*\*\*\*

# Das Spätsommermenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

\*

Sautierte Jakobsmuschel  
mit Karotte, Salbei  
und Orangenaromen

\*

Bretonische Rotbarbe  
mit Tomate, Chorizo, Pulpo  
und Jalapenoschaum

\*

„Mieral-Schwarzfederhuhn“

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Mais, Cassis und Sauerrahm

Keule vom Schwarzfederhuhn  
mit geräucherter Maiscrème  
und Tramezzini

\*

Käseauswahl vom Wagen

\*

Zartbitter-Schokolade  
mit Brombeeren, Pekannusscrème  
und Zitronenthymian

\*

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

\*\*\*

## Brombeere

- Vacherin 56  
von Brombeeren und Yuzu  
mit Haselnusskuchen und Brombeerfond  
Tonkabohnencrème  
mit Brombeeren, Joghurtsorbet  
und karamellisiertem Blätterteig  
Brombeersorbet  
mit Zitronen-Eisenkrautschaum

## 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 Pfirsichsauce  
Weißes Schokoladenmousse  
mit Weinbergpfirsichsorbet, Pistaziencreme  
Madagaskar Vanille Chantilly und Mandelsablé

## Himbeere

Mascarpone  
mit Himbeersorbet, Praliné  
und Himbeerfond

60

Himbeerganache  
mit Zitronengras und Ingweweis

Basilikumtörtchen mit Himbeere und Meringe

Soufflierte Valrhona Schokolade mit Himbeeren

Himbeercreme 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.