

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, Pistaziencrème
Madagaskar Vanille Chantilly und Mandelsablé

Himbeere

Mascarpone
mit Himbeersorbet, Praliné
und Himbeerfond

60

Himbeerganache
mit Zitronengras und Ingwereis

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.