

Das Degustationsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Variation von der Gänsestopfleber
mit Quitte, Pekannuss und Glühwein

*

Sautierter Langostino
mit Schwarzwurzel, Safran und Crustacéglace

*

Konfierter Kabeljau mit Périgord Trüffel
auf Kartoffelmousseline
und Madeira

*

Glacierter Chicorée
auf Venere Reis und Orangenblütensauce

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rehrücken
mit Rosenkohl, Feige und Gewürzglace

Geschmorte Rehschulter
mit knusprigem Rosenkohl und Kardamom

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Valrhona Schokolade
mit Passionsfrucht, Kokos und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Confierter Saibling aus Buhlbach
mit Kerbelwurzel, Feldsalat
und Radieschen

*

„Oldenburger Ente“

Gebratene Entenbrust
mit glaciertem Rotkraut
Apfel und Sternanis

Confierte Entenkeule
mit Rotkohlsalat
und Maronen

*

Espressocrème
mit Mandarine, Pistazien
und Lebkucheneis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das vegetarische Menu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Sauerrahmtörtchen
mit Kerbelwurzel, Feldsalat
und schwarzen Nüssen

*

Marinierter Seidentofu
mit Schwarzwurzel und Safranschaum

*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse
mit Périgord Trüffel, Madeira
und Kartoffelmousseline

*

Glacierter Chicorée
auf Venere Reis und Orangenblütensauce

*

Gebratener Tempeh
mit Rosenkohl, Feige
und Sternanis

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Valrhona Schokolade
mit Passionsfrucht, Kokos
und Tahiti-Vanilleeis

*

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Weihnachtsmenu

VON CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

*

Confierter Saibling aus Buhlbach
mit Kerbelwurzel, Feldsalat
und Radieschen

*

Gratinierte Rosette von der Jakobsmuschel
mit Imperial Kaviar
und brauner Buttersauce

*

„Oldenburger Ente“

Gebratene Entenbrust
mit glaciertem Rotkraut
Apfel und Sternanis

Confierte Entenkeule
mit Rotkohlsalat
und Maronen

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Espressocrème
mit Mandarine, Pistazien
und Lebkucheneis

*

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 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, Kerbelwurzel und Feldsalat
Leicht geräuchertes Saiblingsfilet „Bareiss Style“
Sauerrahm und Imperial Kaviar
Tatar vom Saibling mit Meerrettich und Dill

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber
mit gesalzenem Karamell und Portwein
Törtchen von Gänselebercrème mit Haselnuss und Rum
Gänseleberpraline mit Mandel und Quitte
Gebratene Gänseleber mit glaciertem Apfel und Calvados

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer
mit glaciertem Chicorée und Orange
Gratinierter Hummer Thermidor
Tartlette mit Hummertatar und Safran

Zwischengerichte

Milchkalbsbries

Milchkalbsbries
mit Vanille und Balsamico glaciert
auf weißem Bohnenpüree und Schalottenkonfit

Risotto mit Périgord Trüffel und Jakobsmuscheln

Trüffelrisotto mit Madeira, gebratenen Jakobsmuscheln
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
Konfierter 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 63
mit Tahiti Vanillesauce
- Williams Christ Birnen
mit Joghurtercreme
Birensorbet und Tahiti Vanilleeis

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.