

Das große Degustationsmenü

von

Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Wassermelone und Estragon

*

Geflämmtter Langostino
mit schwarzem Reis aus der Lombardei
gebratenen Auberginen und Basilikumsauce

*

Kross gebratener Wolfsbarsch
mit roh mariniertem Fenchel
Safran und Chorizo

*

Cassollette vom pochierten Rehnüsschen
mit sautierten Steinpilzen
und Weinbergpfirsich

*

Gebratenes Filet vom Irischen Ochsen
mit gegrilltem grünen Spargel
Aioli und emulgierter Barbecueglace

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Mandelkuchen
Rosen-Panna Cotta, Meringue
und Holunderblütengranité

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Sommermenü

von

Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Bretonischer Steinbutt
mit Pinienkernpanko
Artischocken, Paprika
und Pulposalat
mit knusprigen Oliven

*

Confierter Kabeljau
mit provençalischer Mandelcrème
Passe Pierre
und weißem Tomatensud

*

Gebratene Brust und Keule
vom Miéral Schwarzfederhuhn
mit Pfifferlingroyale
und Lauchschoten

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Aprikosen mit Topfen
Haselnusscrumble
Balsamico und Aprikosensorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

178

Das Mittagsmenü

von

Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Bretonischer Steinbutt
mit Pinienkernpanko
Artischocken, Paprika
und Pulposalat
mit knusprigen Oliven

*

Gebratene Brust und Keule
vom Miéral Schwarzfederhuhn
mit Pfifferlingroyale
und Lauchschoten

*

Aprikosen mit Topfen
Haselnusscrumble
Balsamico und Aprikosensorbet

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

99

Inklusive drei Glas
korrespondierender Weine

130

Das Vegetarische Menü

von

Claus-Peter Lumppp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Glacierter Seidentofu
mit Artischocken, Paprika
und knusprigen Oliven

*

Gebratene Aubergine
mit schwarzem Reis aus der Lombardei
Burrata und Basilikumsauce

*

Blätterteigkissen mit Passe Pierre
provençalischer Mandelcrème
und weißem Tomatensud

*

Geröstetes Bauernbrot
mit Steinpilzen, Weinbergpfirsich
und Zitronenthymian

*

Risotto vom Emmer
mit Zitronenconfit
und gegrilltem grünen Spargel

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Himbeeren mit Mandelkuchen
Rosen-Panna Cotta, Meringue
und Holunderblütengranité

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Vorspeisen

Rotbarbe

Gebratene Rotbarbe mit sommerlichem Tomatensud Burrata und Basilikum Konfiertes Rotbarbenfilet mit knusprigen Oliven Fregola Sarda, gegrilltem Gemüse und Pulpo Ceviche von der Rotbarbe mit Basilikum und Olivenmalto	72
--	----

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber mit gesalzene Karamell und Portwein Crème Brulée mit Gänseleberschnee Gänseleberschaum mit Kakaobohnen Streusel und Eis Gebratene Leber mit Gänselebermaccaron und altem Balsamicoessig	86
---	----

Langostinos und Imperial Kaviar

Roh marinierte Langostinos mit Japanischem Bergpfeffer, Mascarponeörtchen und Imperial Kaviar Sautierter Langostino auf Crustacéeglacé Geflämmte Langostinos mit Avocado und Kokos Langostinenragoût mit schwarzem Reis aus der Lombardei konfiertem Paprika und Basilikum	98
---	----

Suppen

Gartengurke

Kaltes Gurkensüppchen mit eingelegten Ingwergurken und Dill geräucherter Saiblingskaviar Joghurt-Dill-Eis mit Fleur de Sel	32
---	----

Perlhuhn und Tomate

Essenz vom Perlhuhn mit pochierte Perlhuhnbrust und Tomate Bauernbrotcrustini mit glacierte Sot ly Laisse marinierte Tomaten und Pfifferlingen Limetten-Basilikum-Granité	36
--	----

Zwischengerichte

Kabeljau

Kabeljau in Olivenöl pochiert mit gerösteten Pinienkernen gebratenem Fenchel, Safran und Chorizo	48
--	----

Short Rip

Lackiertes Short Rip vom US Prime Beef mit Raucharomen, gegrilltem grünen Spargel und Schnittlauchcrème	48
---	----

Fischgerichte

- Wildfang aus der Bretagne -

Seezunge

Seezunge in Croûtons gebraten 78
mit sautierter Wassermelone und Passe Pierre
Seezungenfilet mit Mandelbutter auf Zitronen-Risotto
Konfierte Seezungenstreifen mit provencalischer Mandelcrème
und weißem Tomatensud

Wolfsbarsch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit schwarzem Knoblauch 80
Artischocken und konfierten Kirschtomaten
Wolfsbarschwürfel in Olivenöl pochiert
mit Safran-Emmer und rotem Paprika
Roh marinierter Wolfsbarsch mit Artischockensalat
knusprigen Oliven und Frühlingskräutern

Steinbutt

Steinbutt mit Kalbsjus und Ochsenmark poéiert 86
auf Pfifferlinge à la crème
Wildkräutersalat mit geröstetem Bauernbrot, Pfifferlingen
und Steinbuttfilet
Steinbutt in Olivenöl pochiert
mit Radieschen und emulgiertem Liebstocksud

Fleischgerichte

Milchkalb

Gebratenes Milchkalbsfilet 78
mit Pfifferlingscrème und Lauchschoten
Pfifferlingsrisotto mit Kalbsfiletcarpaccio
Schnittlauch und Pfifferlingsschaum
Geschmortes vom Milchkalb
mit Zitrone, Paprika und Sauerrahm

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Zuckerschoten 80
Karottenchutney und Ingwerglace
Lackierte Taubenkeule
mit eingelegtem Ingwer und Erbsen-Minz-Sud
Cassolette von Taubeninnereien
mit grünem Apfel und Röstschalotten

Lamm von der Äbler Wacholderheide

Gebratenes Lammkotelette und Lambbries 82
mit Cremolata und roh marinierten Artischocken
Pochierte Lammkeule
mit Oliventapenade und sautierten Zucchini
Glacierte Lammrippchen
mit Parmesanpolenta, Auberginenkompott und Aioli

Dessert

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Erdbeeren

Erdbeercrème 34
mit Reiscrispies und Erdbeersorbet
Vacherin von Kokosnuss und Erdbeere
Grüntee-Litchi-Granité
mit Erdbeeren

Aprikosen

Aprikosen mit Mascarpone 34
und Zitronenthymian
Aprikosenbrioche mit Schokoladen-Karamellsauce
Topfen-Vanille mousse
mit Aprikosenravioli und Aprikosensorbet

Schokolade und Kirschen

Schokoladensoufflé mit Kirschsauce 36
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Kirschen
Kakaobohnenstreusel, Vanilleeis und Kirschsorbet

Himbeeren 2016

Himbeercrème und Sorbet 38
mit Haselnusskuchen und Himbeerinfusion
Limetten-Himbeerbaiser
Himbeergranité mit Joghurt
Schokoladen-Himbeertörtchen
auf Mandelsablé mit Jivara Chantilly
Tonkabohnencreme mit marinierten Himbeeren

Dessertweine

Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene
Dessertweine gerne auch glasweise.

Käse

Unsere Käseauswahl vom Wagen mit ausgewählten
Rohmilchkäsen der Affineure Tourrette in Straßburg
und dem Tölzer Kasladen