

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Fragolino-Trauben und Mascarpone

*

Sautierte Jakobsmuscheln mit Safran
Blumenkohl und Sauce Rouille

*

Kross gebratener Wolfsbarsch
mit Rotweinschalotten
Crèmespinat und Eigelb

*

Brust und Keule vom Rebhuhn
mit glacierten Maronen, Ofensellerie
und Tonkabohnenglace

*

„Reh aus der Bareiss-Jagd“

Gebratener Rücken
mit karamellisiertem Wirsing
und Hagebutte

Ragout von der Schulter
mit Herbsttrompeten und Brioche-Croûtons

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfrucht-Schokoladen-Mousse
mit Ananas-Tamarinden-Sorbet
und Kakaobohnenstreusel

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Herbstmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Kabeljau in Leindotteröl pochiert
mit Beluga Linsen
Ur-Karotte und Nussbutter

*

Gebratener Seeteufel
auf geräucherter Maiscrème, Sauerrahm
und Kräutervinaigrette

*

„Mieral Schwarzfederhuhn“
Gebratene Brust mit Verveine
Butternusskürbis
und gerösteten Kürbiskernen
Ragoût von der geschmorten Keule
mit Kürbisrisotto und Garam Marsala

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Törtchen von Praliné und Apfel
mit Pistazie und Sanddorn

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Das Mittagsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Kabeljau in Leindotteröl pochiert
mit Beluga Linsen
Ur-Karotte und Nussbutter

*

„Mieral Schwarzfederhuhn“
Gebratene Brust mit Verveine
Butternusskürbis
und gerösteten Kürbiskernen

Ragoût von der geschmorten Keule
mit Kürbisrisotto und Garam Marsala

*

Törtchen von Praline und Apfel
mit Pistazie und Sanddorn

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

125

inklusive
drei Glas korrespondierender Weine

Das vegetarische Menu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Marinierter Bibbeleskäse
mit Beluga Linsen, Ur-Karotte
und Nussbutter

*

Gerösteter Blumenkohl mit Safran
Sauce Rouille und Blumenkohlpüree

*

Verlorene Wachteleier mit Crèmespinat
und Rotweinschalotten

*

Glacierter Seidentofu
mit geräuchertem Mais, Sauerrahm
und Kräutervinaigrette

*

Kürbisrisotto mit Verveine
Garam Marsala
und Kürbiskernöl

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Passionsfrucht-Schokoladen-Mousse
mit Ananas-Tamarinden-Sorbet
und Kakaobohnenstreusel

Friandises

*

Confiserie & Pralinen vom Wagen

Kaviar

Selektions-Kaviar und Langostinos

Carpaccio vom Langostino mit Crème Fraîche, Blinis
und wahlweise mit einer exklusiv selektierten Kaviar-Dose:

Kaviar vom weißen Stör 30 gr	110
schwarzer Kaviar vom weißen Stör, sanftes Korn mild, cremig und rund im Geschmack	
Ossietra Imperial Kaviar 30 gr	135
großes, festes Korn, ausgewogene Aromatik mit zartem und mildem Geschmack	
Kaluga Kaviar 30 gr	165
„vom seltenen Fluss-Beluga“, großperlig, buttrig, feinste Aromatik und einzigartige Konsistenz	

Vorspeisen

Saibling aus dem Buhlbachtal

Saibling in Leindotteröl pochiert	84
mit Beluga Linsen, Nussbuttercrème und gelben Karotten	
Saiblingsfilet mit rote Beete, Sauerrahm und Meerrettich	
Tatar vom Saibling und gebratene Saiblingsleber mit Crustini und Kaviar	

Gänsestopfleber

Terrine von marmorierter Gänseleber	98
mit gesalzenem Karamell und Portwein	
Törtchen von gebrannter Gänselebercrème und Haselnüssen	
Gänseleberpraline mit Sesam und gebratener Gänseleber	
Gänselebereis mit Kakaobohnenstreusel	

Hummer

Lauwarmer bretonischer Hummer	120
mit mariniertem Kürbis und Kürbiskern-Pesto	
Hummertatar mit Chicoree, Safran und Zitrusfrüchten	
Hummerbisque mit Cognac und Estragon	

Zwischengerichte

Jakobsmuschel

Sautierte Jakobsmuscheln mit Shii-Takepilzen	54
Zuckerschoten und emulgiertem Sojasud	
Currysüppchen mit Zitronengras und Limette	

Milchkalb und weißer Trüffel

Tatar vom Milchkalb mit Marcarponecrème	82
und weißem Trüffel aus Alba	
Geschmorte Kalbsbacke mit Staudensellerie und weißem Trüffelschaum	

Fischgerichte

Seezunge

Seezunge in Croûtons gebraten 98
auf glaciertem Butternusskürbis und Verveinesauce
Seezungenfilet mit Kürbisrisotto
Kürbiskernöl und Garam Marsala
Seezungenstreifen mit Ofenkürbis, Joghurt und Kichererbsen

Steinbutt und weißer Trüffel

Poéliertes bretonischer Steinbutt 135
mit Brandade und weißem Trüffel aus Alba
Risoni-Nudeln mit sautierten Steinbuttwürfeln
und weißem Trüffelschaum
Confierter Steinbutt mit getrüffeltem Crèmespinat

Seeteufel „für 2 Personen“

Seeteufel mit Pastis flambiert 168
auf gebratenem Fenchel, Safransauce
und Knusperoliven
Seeteufelfilet mit Kamut von der schwäbischen Alb
und roh mariniertem Fenchel

Fleischgerichte

Lamm von der Älbler Wacholderheide

Gebratener Lammrücken 94
mit geräucherter Paprika, Cocobohnen
Aioli und Crèmolata
Safranrisotto mit geschmortem Lammbauch und Parmesan
Lammbries, Leber und Zunge mit Kichererbsencreme
und roh mariniertem Spitzkraut

Taube aus dem Elsass

Gebratene Taubenbrust mit Dattelcrème 96
Mais und Tonkabohnenglace
Ragoût von der Taubenkeule
mit geröstetem Bauerbrot und Kräutervinaigrette
Gebratene Gänseleber und Taubeninnereien
mit geräuchertem Mais und Sauerrahm

Ochse „Black Angus“

Gebratenes Ochsenfilet mit Rotwein-Pfeffer-Glace 98
Pastinake und Schmorschalotte
Glaciertes Short Rip
mit Raucharomen, Polenta und Pinienkernen
Mariniertes Ochsenfilet mit Crustini und Feldsalat

Desserts

unseres Chef Pâtissiers
Stefan Leitner

Zwetschge

Praliné mit Zwetschgensorbet und Haselnuss 34
Gefüllter Brioche mit Zwetschgenragoût
und Mandeleis
Topfencrêpes mit Zwetschgen
und Orangen

Brombeere

Zartbitterschokolade mit Brombeeren 34
und Schokoladensablé
Brombeersorbet mit Blätterteig
und Vanille-Chantilly
Brombeercrème mit Safrangelée
und Crème fraîche

Unser Soufflé

Topfensoufflé mit Pfirsichen 36
Cheesecakemousse, Zitrone
Weinbergpfirsichsorbet
Butterstreusel und Tahiti-Vanilleeis

Himbeeren

Himbeercrème und Zartbitterschokolade
mit Kakaobohnenstreusel

38

Mandelsablé mit Himbeersorbet und Pistaziencrème

Marinierte Himbeeren mit Champagnergranité

Praline von Dulcey-Schokolade und Himbeeren

Himbeeren mit Zitronen-Thymian und Himbeerfond

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,
Tölzer Kasladen und Fritz Blomeyer aus Berlin