

Das große Degustationsmenu

von Claus-Peter Lumpp

Apéro Etagère

*

Kaltes & warmes Amuse Bouche

Variation von der Gänsestopfleber
mit Weinbergpfirsich
und Peka Nüssen

*

Sautierter Langostino
mit glaciertem Kürbis
Kürbiskernöl und Verveinesauce

*

Gebratener Seeteufel
mit geröstetem Panko
Blumenkohl und Madras-Curry

*

Milchkalbsbries
mit gebratenen Steinpilzen
Steinpilzpüree und Zitronenthymian

*

„Reh aus der Bareiss Jagd“

Gebratener Rücken
mit Hagebutte, Sellerie
und eingelegten Preiselbeeren

Pochiertes Rehnüsschen
mit Apfel-Sellerie-Salat

*

Käseauswahl vom Wagen

*

Guanaja-Schokolade mit Himbeeren
und weißem Espressois

Friandises

245