

me

nu

PAUSCH

RAUSCH DER AROMEN

Im Einklang mit den Jahreszeiten und mit besten Zutaten ausgewählter Produzenten kreieren wir eine Menufolge, welche sich individuell auf den passenden Anlass abstimmen lässt. Für das komplette Menu planen wir eine Dauer von bis zu drei Stunden.

NORDSEE MAKRELE SAUER GEBEIZT

Buttermilch geklärte Kohlrabivinaigrette, Rettich, Kapuzinerkresse und Dillschmand

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL MILD GERÄUCHERT UND GEGRILLT

Sauerkraut-Muschelvinaigrette, Küstentanne und junger Spitzkohl

DRY AGED SAIBLING AUS DER EIFEL

Räucherfischnage und Sauerampfer

GEDÄMPFTER LAUBPORLING

Vegetarische X.O. Sauce, Schnittlauch und Haselnuss

TAUNUSREH ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Schwarzer Johannisbeerstrauch und gelbe Beete

WACHOLDEREISCREME

Steinchampignon, Pilzkaramell und Fichtensprosse

Komplettes Menu

ohne JAKOBSMUSCHEL & SAIBLING

190

150

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Busch Klassikern

GEGRILLTER LAUCH UND SCHRENCKII KAVIAR 10 Gramm

Haselnuss und fermentierter Spargelsaft

40

KÄSESPÄTZLE MIT SOMMERTRÜFFEL

Schmelzzwiebel und Pilzhaschee

35

MITTAGSMENU

Freitag mittags servieren wir zusätzlich ein drei Gang-Menü, welches um Gänge aus dem Rausch der Aromen-Menü erweiterbar ist. Ohne Apéro und Pré Dessert planen wir eine Dauer von bis zu eineinhalb Stunden.

SAIBLINGSTATAR

Johannisbeerkapern, Sauermolke-Gurkenemulsion und gelbe Beete

ENTRECÔTE DRY AGED VON DER BAYRISCHEN FÄRSE

Gegrillte Paprika, Kartoffel wie von Joël Robuchon und Kapuzinerkresse
Maultasche, Rinderkraftbrühe, geschmälzte Zwiebel und Liebstöckel

SCHMANDEIS

Grie Soß, Himbeere und Eigelb

Mittagsmenu

110

je zusätzlichem Gang aus dem Rausch der Aromen Menü

30

Der leichte Rausch am Mittag

45

Aperitif, Weißwein und Rotwein je 0.1L

Alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte.

Gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure

12 pP

me

nu

PAUSCH

RAUSCH MENU

In harmony with the seasons and with the best ingredients from selected producers, we create a menu that can be individually adapted to your occasion. We plan a duration of up to three hours for the complete menu.

PICKLED NORTH SEA MACKEREL

Buttermilk clarified kohlrabi vinaigrette, radish, nasturtium and dill sour cream

DIVED SCALLOP MILDLY SMOKED AND GRILLED

Sauerkraut-mussel vinaigrette, coastal fir and young pointed cabbage

DRY AGED CHAR FROM THE EIFEL

Smoked fish nage and sorrel

STEAMED DANCING MUSHROOM

Vegetarian X.O. Sauce, chives and hazelnut

TAUNUS VENISON GRILLED OVER CHARCOAL

Blackcurrant bush and yellow beetroot

JUNIPER ICE CREAM

Brown button mushroom, mushroom caramel and spruce sprouts

Complete menu

without SCALLOP & CHAR

190

150

The menu can be supplemented with Jochim Busch classics

GRILLED LEEK AND SCHRENCKII CAVIAR 10 grams

Hazelnut and fermented asparagus juice

40

CHEESE SPAETZLE WITH SUMMER TRUFFLE

Melted onion and mushroom hash

35

LUNCH MENU

On Friday lunchtime, we also serve a three-course menu, which can be extended with courses from the Rausch der Aromen menu. Excluding the aperitif and pre-dessert, we plan a duration of up to one and a half hours.

CHAR TATAR

Currant capers, sour whey-cucumber emulsion and yellow beetroot

DRY AGED ENTRECÔTE FROM THE BAVARIAN HEIFER

Grilled peppers, Joël Robuchon's potato and nasturtium

Maultäschle, beef broth, braised onion and lovage

SCHMAND ICE CREAM

Grie sauce, raspberry and egg yolk

Lunch menu

110

Supplement course from the RAUSCH MENU

30

The easy intoxication at midday

45

Aperitif, white wine and red wine 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list.

Filtered water still or sparkling

12 pP