

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 drei bis vier Stunden.

IKE JIME ZANDER SAUER GEBEIZT

Buttermilch geklärte Kohlrabivinaigrette, mariniertes Kohlrabi, 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 einem Jochim Busch Klassiker

GEGRILLTER LAUCH UND SCHRENCKII KAVIAR 10 Gramm

Haselnuss und fermentierter Spargelsaft

40

MITTAGSMENU

Freitag mittags servieren wir zusätzlich dieses drei Gang-Menu, welches um Gänge aus dem Rausch der Aromen-Menu erweiterbar ist. Mit Apéro und Pré Dessert planen wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden.

SAIBLING KURZ GEBEIZT UND SANF GEGART
Karamellierter Meerrettichrahm und Sellerievinaigrette

GEGRILLTER RÜCKEN VON DER BAYRISCHEN FÄRSE
Estragon, junger Spitzkohl und marinierte Blattsalate

NUSSBUTTEREIS
Kaffeemalz, schwarze Johannisbeere und Haselnuss

| | |
|--|------------|
| Mittagsmenu | 110 |
| je zusätzlichem Gang aus dem Rausch der Aromen Menu | 30 |
| Der leichte Rausch am Mittag | 45 |
| Aperitif, Weißwein und Rotwein je 0.1L alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte auch alkoholfrei und berauschend | 35 |
| Gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure | 12 pP |

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 three to four hours for the complete menu.

PICKLED PIKE PEARCH

Buttermilk clarified kohlrabi vinaigrette, marinated kohlrabi, 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

LUNCH MENU

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

MARINATED AND GENTLY COOKED CHAR

Caramelised horseradish cream and celery vinaigrette

GRILLED BACK OF BAVARIAN HEIFER

Tarragon, young pointed cabbage and marinated leaf salads

NUT BUTTER ICE CREAM

Coffee malt, blackcurrant and hazelnut

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

also alcohol-free and intoxicating

35

Filtered water still or sparkling

12 pP