

ME

NU

PAUSCH

RAUSCH DER AROMEN

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

IKE JIME ZANDER SAUER GEBEIZT
Junger Kohlrabi und Kapuzinerkresse

TOMATE UND BIOSCHWEIN VON CHRISTIAN MAY
Muschelvinaigrette, Leinsamen und Borretsch

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Sommerspinat, Verjus, Bergkäse und Ysop

PERLUHUHN TROCKEN GEREIFT UND ÜBER OFFENEM FEUER GEGRILLT
Grüne Bohne, Pfifferlinge und gelber Wein

NUSSBUTTEREISCREME
Schwarze Johannisbeere, Kaffeemalz und Haselnuss

Komplettes Menu

ohne KRÄUTERSEITLING

175

160

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

GEGRILLTER LAUCH UND SCHRENCKII KAVIAR 10 Gramm
Haselnuss und fermentierter Spargelsaft

40

KAISERGRANAT ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Karamellisierter Rahm, Küstentanne, Meerrettich und Rapssamen

45

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.

SAIBLINGSTATAR

Radieschen, Apfel, Gurke und Sauermolken-Beurre Blanc

REHRÜCKEN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Johannisbeerstrauch und gelbe Beete

SCHMANDEIS

Grie Soß, Himbeere und Eigelb

Mittagsmenu

je zusätzlichem Gang aus dem Rausch der Aromen Menu

110

30

Der leichte Rausch am Mittag

drei begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend

45

35

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 up to three hours for the complete menu.

PICKLED PIKE PEARCH

Young kohlrabi, and nasturtium

TOMATO AND ORGANIC PORK BY CHRISTIAN MAY

Mussel vinaigrette, flaxseed, and borage

STEAMED OYSTER MUSHROOM

Summer spinach, verjus, mountain cheese, and hyssop

DRY-AGED GUINEA FOWL GRILLED OVER AN OPEN FIRE

Green beans, chanterelles, and yellow wine

NUT BUTTER ICE CREAM

Blackcurrant, coffee malt, and hazelnut

Complete menu

175

without OYSTER MUSHROOM

160

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

GRILLED LEEK AND SCHRENCKII CAVIAR 10 grams

40

Hazelnut, and fermented asparagus juice

NORWAY LOBSTER GRILLED OVER CHARCOAL

45

Caramelized cream, coastal pine, horseradish, and rapeseeds

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.

CHAR TARTARE

Radish, apple, cucumber, and sour whey beurre blanc

SADDLE OF VENISON GRILLED OVER CHARCOAL

Currant bush and yellow beetroot

SOUR CREAM ICE CREAM

Grie sauce, raspberry, and egg yolk

Lunch menu

Supplement course from the RAUSCH MENU

110

30

The easy intoxication at midday

three accompanying glasses of wine, 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list

also alcohol-free and intoxicating

45

35

Filtered water still or sparkling

12 pP