

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.

GAMBA BLANCA ROH MARINIERT

Buttermilch, Salzgurke und Küstentanne

TOMATE UND BIOSCHWEIN VON CHRISTIAN MAY

Muschelvinaigrette, Leinsamen und Borretsch

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING

Sommerspinat, Verjus, Bergkäse und Ysop

GEFÜLLTE WACHTEL ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Preiselbeer-Kosho, Steinpilz und Herbstsalate

NUSSBUTTEREISCREME

Schwarze Johannisbeere, Kaffeemalz und Haselnuss

Komplettes Menu

ohne KRÄUTERSEITLING

175

160

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

DRY AGED IKE JIME FORELLE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Räucherfischnage und Sauerampfer

35

SOUFFLIERTE HECHTNOCKE UND KALUGA KAVIAR

Fermentierte Spargel-Beurre Blanc und Schnittlauch

48

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.

GEGRILLTE ROTE BEETE, DEHYDRIERT IM EIGENEN SAFT GLASIERT
Geräucherter Sauerrahm, Korianderkapern und Apfelweinbackerbsen

wahlweise mit Oscietra Kaviar, Purmano Selektion Rausch 10 Gr 30

POELIERTER NORDSEE STEINBEISSER UND GEDÄMPFTE HERZMUSCHELN
Sauerkraut-Muschel-Beurre-Blanc und mariniertes junger Spitzkohl

WACHOLDEREISCREME
Steinchampignon, Pilzkaramell und Eberesche

Mittagsmenu 110

je zusätzlichem Gang aus dem Rausch der Aromen Menu 30

Der leichte Rausch am Mittag 45

drei begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend 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.

GAMBA BLANCA RAW MARINATED

Buttermilk, pickled cucumber, and coastal pine

TOMATO AND ORGANIC PORK BY CHRISTIAN MAY

Mussel vinaigrette, flaxseed, and borage

STEAMED OYSTER MUSHROOM

Summer spinach, verjus, mountain cheese, and hyssop

STUFFED QUAIL GRILLED OVER CHARCOAL

Cranberry kosho, porcini mushrooms, and autumn salads

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

DRY AGED IKE JIME TROUT GRILLED OVER CHARCOAL

35

Smoked fish nage, and sorrel

SOUFFLÉED PIKE-PERCH AND KALUGA CAVIAR

48

Fermented asparagus beurre blanc, and chives

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.

GRILLED BEETROOT, DEHYDRATED AND GLAZED IN ITS OWN JUICE

Smoked sour cream, coriander capers, and apple cider cracklings

optionally with Oscietra caviar, Purmano Selection Rausch 10 Gr 30

POACHED SEAWOLF AND STEAMED COCKLE

Sauerkraut and mussel beurre blanc with marinated young pointed cabbage

JUNIPER BERRY ICE CREAM

Button mushrooms, mushroom caramel and rowan berries

Lunch menu

110

Supplement course from the RAUSCH MENU

30

The easy intoxication at midday

45

three accompanying glasses of 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