

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 Stunden.

GAMBA BLANCA ROH MARINIERT

Buttermilch, Salzgurke und Dill

DRY AGED IKE JIME FORELLE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Sellerievinaigrette und karamellisierter Meerrettichrahm

JUNGER SELLERIE GEDÄMPFT UND IN NUSSBUTTER GERÖSTET

Waldpilzboullion, Eigelb und Rapssamen

REHRÜCKEN AUF NADELHÖLZERN GEGART

Preiselbeer-Kosho, Topinambur und gegrillte Wintersalate

FEIGENBLATTEISCREME

Eingelegte Zwetschge, Zwetschgensaft und Petersilienwurzel-Dinkelreis

Komplettes Menu

5-Gang Menu (ohne OSCIETRA KAVIAR)

4-Gang Menu (ohne KAVIAR und FORELLE)

205

175

160

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL MILD GERÄUCHERT UND GEGRILLT

Sauerkraut-Muschelsud, Küstentanne und Spitzkohl

40

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.

SEESAIBLING KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART

Sauermolkenemulsion, geblämmte Rosenkohlblätter und gesäuerte Kombualge

GLASIERTE KALBSHAXE

Gegrillte Wintersalate, Sauerrahm und eingelegte Bärlauchfrüchte

KARTOFFELEISCREME

Sauerkrautkaramell, Gelee von der Riesling Auslese und Haselnuss mit 10g Kaluga Kaviar

Mittagsmenu mit Kaluga Kaviar

150

3-Gang Mittagsmenu (ohne KAVIAR)

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 dill

DRY AGED IKE JIME TROUT GRILLED OVER CHARCOAL

Celeriac vinaigrette, and caramelised horseradish

YOUNG CELERIAC STEAMED AND ROASTED IN NUT BUTTER

Wild mushroom bouillon, egg yolk, and rapeseed

SADDLE OF VENISON COOKED ON PINE NEEDLES

Cranberry kosho, Jerusalem artichoke and grilled winter salads

FIG LEAF ICE CREAM

Pickled plum, plum juice and spelt rice with parsley root

Complete menu

205

5-course menu (without OSCIETRA CAVIAR)

175

4-course menu (without CAVIAR and TROUT)

160

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

DIVED SCALLOP GRILLED OVER CHARCOAL

40

Sauerkraut and scallop broth, coastal pine and pointed cabbage

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.

SHORT-MARINATED AND GENTLY COOKED CHAR

Sour whey emulsion, flambéed Brussels sprout leaves and acidified kombu algae

GLAZED VEAL SHANK

Grilled winter salads, sour cream and pickled wild garlic

POTATO ICE CREAM

Sauerkraut caramel, jelly of Riesling Auslese and hazelnut
with 10g Kaluga caviar

Lunch menu with Kaluga caviar	150
3-course lunch menu (without CAVIAR)	110
Additional course from the 'Rausch der Aromen' menu	30

The easy intoxication at noon	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