

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 Meerrettich

JUNGER SELLERIE GEDÄMPFT UND IN NUSSBUTTER GERÖSTET

Waldpilzboullion, Eigelb und Rapssamen

GEFÜLLTE WACHTEL ÜBER OFFENEM FEUER GAGART

Preiselbeer-Kosho, Steinpilz und Herbstsalate

FEIGENBLATTEISCREME

Eingelegte Zwetschge, Zwetschgensaft und Petersilienwurzel-Dinkelreis

Komplettes Menu mit Oscietra Kaviar zum Amuse Bouche

205

5-Gang Menu

175

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL MILD GERÄUCHERT UND GEGRILLT

40

Sauerkraut-Muschelsud, Küstentanne und Spitzkohl

SOUFFLIERTE HECHTNOCKE UND KALUGA KAVIAR

48

Fermentierte Spargel-Beurre Blanc und Schnittlauch

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.

TATAR VON DER TROCKEN GEREIFTEN FÄRSE

Dillgurke, Schnittlauchrahm und gelbe Beete

GEBRATENER ZANDER UND EISBEIN VOM BIOHOF MAY

Grünkohl, Holunder und Senf

NUSSBUTTEREIS

Eingelegte Brombeere, Haselnuss und Kaffeemalz

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.

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

STUFFED QUAIL COOKED OVER CHARCOAL

Cranberry kosho, porcini mushrooms, and autumn salads

FIG LEAF ICE CREAM

Pickled plum, plum juice and spelt rice with parsley root

Complete menu with Oscietra caviar with the amuse bouche

205

5-course Menu

175

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.

TATAR OF DRY-AGED HEIFER

Cucumber with dill, chive cream and, yellow beetroot

ROASTED PIKE PEARCH AND PORK KNUCKLE

Kale, elderberry, and mustard

BROWNED BUTTER ICE CREAM

Blackcurrant, hazelnut, and coffee malt

Lunch menu

Supplement course from the RAUSCH MENU

110

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

Filtered water still or sparkling

12 pP