

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**

5-Gang Menu

**205**

175

**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.

## 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**

5-course Menu

**205**

175

## **The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations**

### DIVED SCALLOP GRILLED OVER CHARCOAL

Sauerkraut and scallop broth, coastal pine and pointed cabbage

40

### SOUFFLÉED PIKE-PERCH AND KALUGA CAVIAR

Fermented asparagus beurre blanc, and chives

48

# 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**

**110**

Supplement course from the RAUSCH 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**

Filtered water still or sparkling

12 pP