

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.

BERNSTEINMAKRELE KURZ GEBEIZT

Rettich, Dillgurke und Sauermolke

WINTERKABELJAU IN KOMBUALGE GEBEIZT

Schwertmuschel, Sauerkrautsaft, Schwarzwälder Schinken und Blumenkohl

GLASIERTE SCHWARZWURZEL UND PERIGORDTRÜFFEL

Fermentierte Brotsauce, Eigelb und Winterspinat

REHRÜCKEN ÜBER NADELHÖLZERN GEGRILLT

Eingelegter junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und fermentierte Kohlrabivelouté

FEIGENBLATT - EIS UND EIERLIKÖR

Eingelegte Sauerkirsche, Marconamandel und Dinkelreis

## **Komplettes Menu**

5-Gang Menu (ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse)

**205**

175

## **Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen**

ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTER BRETONISCHER HUMMER

52

Petersilie, Apfel und Staudensellerie

KÄSESPÄTZLE UND SCHWARZER WINTERTRÜFFEL

48

Steinpilztapenade und Haselnuss

# 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.

## BERNSTEINMAKRELE KURZ GEBEIZT

Rettich, Dillgurke und Sauermolke

## REHRÜCKEN ÜBER NADELHÖLZERN GEGRILLT

Eingelegter junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und fermentierte Kohlrabivelouté

## NUSSBUTTEREIS

Kaffee, Haselnuss und eingelegte schwarze Johannisbeere

### **Mittagsmenu**

je zusätzlichem Gang aus dem Rausch der Aromen Menu

**110**

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**

Vegetarische Alternativen bereiten wir gerne nach Anmeldung vor. Eine individuelle Menugestaltung kann zu veränderten Preisen führen. Bitte beachten Sie, dass wir bei unseren Speisen nur bedingt Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten nehmen können. Informationen zu den Allergenen erfahren Sie auf Wunsch von unserem Serviceteam. Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

# 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.

## SHORT-MARINATED AMBERJACK

Radish, dill cucumber, and sour whey

## WINTER COD MARINATED IN KOMBU ALGA

Razor clam, sauerkraut juice, Black Forest ham, and cauliflower

## GLACÉED BLACK SALCIFY AND PERIGORD TRUFFLE

Fermented bread sauce, egg yolk, and winter spinach

## SADDLE OF VENISON GRILLED OVER CONIFER WOOD

Pickled young kohlrabi, woodruff butter, and fermented kohlrabi velouté

## FIG LEAF - ICE CREAM AND EGGNOG

Pickled sour cherry, Marcona almond, and spelt rice

## Complete menu

5-course menu (without OSCIETRA CAVIAR)

**205**

175

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

### BRETON LOBSTER GRILLED OVER CHARCOAL

52

Parsley, apple, and celery

### KÄSESPÄTZLE AND BLACK WINTER TRUFFLE

48

Porcini mushroom tapenade, and hazelnut

# 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 AMBERJACK

Radish, dill cucumber, and sour whey

## SADDLE OF VENISON GRILLED OVER CONIFER WOOD

Pickled young kohlrabi, woodruff butter, and fermented kohlrabi velouté

## BROWNED BUTTER ICE CREAM

Coffee, hazelnut, and pickled blackcurrant

### **Lunch menu**

Additional 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**

Vegetarische Alternativen bereiten wir gerne nach Anmeldung vor. Eine individuelle Menugestaltung kann zu veränderten Preisen führen. Bitte beachten Sie, dass wir bei unseren Speisen nur bedingt Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten nehmen können. Informationen zu den Allergenen erfahren Sie auf Wunsch von unserem Serviceteam. Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.