

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

Petersilie, Apfel und Staudensellerie

52

KÄSESPÄTZLE UND SCHWARZER WINTERTRÜFFEL

Steinpilztapenade und Haselnuss

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.

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

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.

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

Parsley, apple, and celery

52

KÄSESPÄTZLE AND BLACK WINTER TRUFFLE

Porcini mushroom tapenade, and hazelnut

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.

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

110

Additional 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