

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.

GOLDFORELLE KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART
Topinambur, Feldsalat und mild geräucherter Forellenkaviar

WINTERKABELJAU IN KOMBUALGE GEREIFT
Schwertmuschel, Sauerkrautsaft, Schwarzwälder Schinken und Blumenkohl

GLASIERTE SCHWARZWURZEL UND PERIGORDTRÜFFEL
Fermentierte Brotsauce, Eigelb und Winterspinat

GEGRILLTE ÉTOUFÉE TAUBE IN STEINKLEE MARINIERT
Morchel, Bittersalate und fermentierte Kohlrabiemulsion

ALTERNATIV ZUR TAUBE

GEGRILLTER RÜCKEN VOM KAGOSHIMA WAGYU A5
Fermentierter Pfeffer, Morchel und marinierte Wintersalate 30

NUSSBUTTEREIS
Kaffee, Haselnuss und eingelegte Sauerkirsche

Komplettes Menu 205
5-Gang Menu (ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse) 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.

GOLDFORELLE KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART
Topinambur, Feldsalat und mild geräucherter Forellenkaviar

REHRÜCKEN ÜBER NADELHÖLZERN GEGRILLT
Morchel, Bittersalate und fermentierte Kohlrabiemulsion

FEIGENBLATT - EIS UND EIERLIKÖR
Kirsche, Marconamandel und Dinkelreis

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.

GOLDEN TROUT CURED AND GENTLY COOKED

Jerusalem artichoke, lamb's lettuce, and mildly smoked trout caviar

WINTER COD MATURED IN KOMBU SEAWEED

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

GLACÉED BLACK SALCIFY AND PERIGORD TRUFFLE

Fermented bread sauce, egg yolk, and winter spinach

GRILLED ÉTOUFÉE PIGEON MARINATED IN STONE CLOVER

Morels, bitter lettuce, and fermented kohlrabi emulsion

ALTERNATIVE TO PIGEON

GRILLED LOIN OF KAGOSHIMA WAGYU A5

Fermented pepper, morels, and marinated winter salads

30

BROWNED BUTTER ICE CREAM

Coffee, hazelnut, and pickled sour cherry

Complete menu

205

5-course menu (without OSCIETRA CAVIAR)

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.

GOLDEN TROUT BRINED AND GENTLY COOKED

Jerusalem artichoke, lamb's lettuce, and mildly smoked trout caviar

SADDLE OF VENISON GRILLED OVER CONIFER WOOD

Morels, bitter lettuce, and fermented kohlrabi emulsion

FIG LEAF ICE CREAM AND EGG LIQUEUR

Cherries, Marcona almonds, and spelt rice

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