

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.

IKE JIME BACHSAIBLING 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*

DENVER CUT VOM VOGELSBERGER WAGYU ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT  
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 ein 4-Gang-Menu, für das wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden planen.  
Für unser verkürztes 3-Gang-Menu planen wir mit einer guten Stunde.

## BERNSTEINMAKRELE KURZ GEBEIZT UND GEFLÄMMT

Puy Linsen, Liebstöckel und Senf

## WINTERKABELJAU IN KOMBUALGE GEREIFT

Schwertmuschel, Sauerkrautsaft, Schwarzwälder Schinken und Blumenkohl

## CHALLANS ENTENBRUST IN STEINKLEE GEBRATEN

Holunder, Zwiebel und Spitzkohl

## ORIGINAL BEANS "ARHUACO" SCHOKOLADE

Schwarze Johannisbeere und Feigenblatt-Eierlikör

### Mittagsmenu

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours

140

### 3-Gang Mittagsmenu (ohne WINTERKABELJAU)

mit Amuse Bouche und Petit Fours

95

### Der leichte Rausch am Mittag

vier begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

**auch alkoholfrei und berauschend**

60

45

# 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.

## IKE JIME CHAR 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

## DENVER CUT OF VOGELSBERG WAGYU GRILLED OVER CHARCOAL

Fermented pepper, morel mushrooms, 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 at lunchtime, we serve a four-course menu, which we plan to take up to two hours. For our shortened three-course menu, we plan on a good hour.

## MULLET BRIEFLY MARINATED AND FLAMBÉED

Puy lentils, lovage, and mustard

## WINTER COD MATURED IN KOMBU SEAWEED

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

## CHALLANS DUCK BREAST ROASTED IN SWEET CLOVER

Elderberry, onion, and pointed cabbage

## ORIGINAL BEANS 'ARHUACO' CHOCOLATE

Blackcurrant, and fig leaf egg nog

### **Lunch menu**

**140**

with aperó, amuse-bouche, pre-dessert, and petit fours

### **3-course lunch menu (without WINTER COD)**

**95**

with amuse-bouche, and petit fours

### **The easy intoxication at noon**

**60**

four accompanying glasses of wine, 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list

### **also alcohol-free and intoxicating**

**45**