

me
du

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

Morchsel, Bittersalate und fermentierte Kohlrabiemulsion

ALTERNATIV ZUR TAUBE

DENVER CUT VOM VOGELSBERGER WAGYU ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Fermentierter Pfeffer, Morchsel 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

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.

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

140

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours

3-Gang Mittagsmenu (ohne WINTERKABELJAU)

95

mit Amuse Bouche und Petit Fours

Der leichte Rausch am Mittag

60

vier begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend

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

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 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 apero, 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