

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.

ATLANTIK BONITO KURZ GEBEIZT UND ROH MARINIERT
Junger Kohlrabi, Feigenblattessig und unreife Korianderfrüchte

AUF DER HAUT GEGRILLTER BACHSAIBLING
Frankfurter Kräuter, Johannisbeerstrauch und grüner Spargel aus Pertuis

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Bergkäse, fermentierter Pfeffer, Spinat und geröstete Bucheckern

TXOGITXU RINDERFILET ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Gulaschsaft, Spitzkohl und fermentierter Knoblauch

NUSSBUTTEREIS
Kaffee, Haselnuss und eingelegte Sauerkirsche

Komplettes Menu

5-Gang Menu (ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse)

205

175

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN
Gerösteter Blumenkohl, Sauerkraut-Muschelsaft und Küstentanne

48

KRUSTENTIERROYAL
Königskrabbe, Tränenerbsen und Shiitakevinaigrette

52

MITTAGSMENU

Freitag mittags servieren wir ein 4-Gang-Menü, für das wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden planen.
Für unser verkürztes 3-Gang-Menü planen wir mit einer guten Stunde.

IKE JIME BACHSAIBLING KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART
Frankfurter Kräuter, Sellerie und karamellisierter Meerrettichrahm

KABELJAU IN KOMBUALGE GEREIFT
Sauerkraut-Muschelsaft, Schwarzwälder Schinken und Blumenkohl

PERLHUHN VON MIÉRAL TROCKEN GEREIFT ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Fermentierter Steinpilzrahm, Morchel und grüner Spargel aus Pertuis

SCHMANDEIS
Grie Soß, Eigelb und Himbeere

Mittagsmenu 170

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours
(ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse)

140

3-Gang Mittagsmenu (ohne KABELJAU) 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.

ATLANTIC BONITO, BRIEFLY CURED, AND RAW MARINATED

Young kohlrabi, fig leaf vinegar, and unripe coriander fruits

SKIN-SIDE DOWN GRILLED CHAR

Frankfurt herbs, currant bushes, and green asparagus from Pertuis

STEAMED KING OYSTER MUSHROOM

Mountain cheese, fermented pepper, spinach, and roasted beechnuts

TXOGITXU BEEF FILLET GRILLED OVER CHARCOAL

Goulash sauce, pointed cabbage, and fermented garlic

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

HAND-DIVED NORWEGIAN SCALLOPS

Roasted cauliflower, sauerkraut, scallop broth, and coastal fir

48

CRUSTACEAN ROYAL

King crab, tear peas, and shiitake vinaigrette

52

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.

IKE JIME CHAR, MARINATED AND GENTLY COOKED
Frankfurt herbs, celery, and caramelised horseradish cream

COD MATURED IN KOMBU SEAWEED
Sauerkraut and mussel broth, Black Forest ham, and cauliflower

DRY-AGED MIÉRAL PEACOCK GRILLED OVER CHARCOAL
Fermented porcini cream, morels, and green asparagus from Pertuis

SOUR CREAM ICE CREAM
Green sauce, egg yolk, and raspberry

Lunch menu **170**
with aperó, amuse-bouche, pre-dessert, and petit fours
(without OSCIETRA CAVIAR) **140**

3-course lunch menu (without 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**