

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

EISCREME AUS GERÖSTETEM UND FERMENTIERTEM REIS  
Walderdbeere, pochiertes Rhabarber und Kirschblüte

## 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-Menu, für das wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden planen.  
Für unser verkürztes 3-Gang-Menu 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

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>Mittagsmenu</b>                                   | <b>170</b> |
| mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours |            |
| (ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse)                     | 140        |

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>3-Gang Mittagsmenu (ohne KABELJAU)</b> | <b>95</b> |
| mit Amuse Bouche und Petit Fours          |           |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Der leichte Rausch am Mittag</b>                           | <b>60</b> |
| vier begleitende Gläser Wein je 0.1L                          |           |
| alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte |           |
| <b>auch alkoholfrei und berauschend</b>                       | <b>45</b> |

# 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

## ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE

Wild strawberry, poached rhubarb, and cherry blossom

### **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**