

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
Grie Soß und grüner Spargel aus Pertuis

GLASIERTE SCHWARZWURZEL UND PERIGORDTRÜFFEL
Fermentierte Brotsauce, Eigelb und Winterspinat

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

KRUSTENTIERROYAL
Königskrabbe, Tränenerbsen und Shiitakevinaigrette

52

KÄSESPÄTZLE UND SCHWARZER WINTERTRÜFFEL
Steinpilztapenade und Haselnuss

48

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 STÖR KURZ GEBEIZT UND GEFLÄMMT
Sauermolke, Wassermelonenrettich und Dillgurke

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

SCHWARZFEDERHUHN 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 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.

ATLANTIC BONITO, BRIEFLY CURED, AND RAW MARINATED
Young kohlrabi, fig leaf vinegar, and unripe coriander fruits

SKIN-SIDE DOWN GRILLED CHAR
Green sauce, and green asparagus from Pertuis

GLACÉED BLACK SALCIFY AND PERIGORD TRUFFLE
Fermented bread sauce, egg yolk, and winter spinach

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

CRUSTACEAN ROYAL
King crab, tear peas, and shiitake vinaigrette

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.

IKE JIME STURGEON SHORT-MARINATED, AND FLAMBÉED

Sour whey, watermelon-radish, and dill cucumber

WINTER COD MATURED IN KOMBU SEAWEED

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

BLACK-LEGGED CHICKEN 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 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