

ME

NU

PAUSCH

RAUSCH DER AROMEN

Im Einklang mit den Jahreszeiten und mit besten Zutaten ausgewählter Produzenten kreieren wir eine Menüfolge, 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 weißer Spargel

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Bergkäse, fermentierter Pfeffer, Spinat und geröstete Bucheckern

DRY AGED LAMM RÜCKEN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Gefüllte Morchel und sautierter Mönchsbart

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

Komplettes 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.

ROH MARINIERTE EISMEERGARNELE
Buttermilch, Dillgurke und Apfelweinbackerbsen

ATLANTIK STEINBUTT IN KOMBUBUTTER GEBRATEN
Fermentierter Spargelsaft und gegrillte Tränenerbsen

TXOGITXU RINDERFILET ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Gulaschsaft, Spitzkohl und fermentierter Knoblauch

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 STEINBUTT)	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 white asparagus

STEAMED KING OYSTER MUSHROOM
Mountain cheese, fermented pepper, spinach, and roasted beechnuts

DRY-AGED LAMB LOIN GRILLED OVER CHARCOAL
Stuffed morels and sautéed monk's beard

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE
Wild strawberry, poached rhubarb, and cherry blossom

Complete menu 205
without OSCIETRA CAVIAR 175

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

HAND-DIVED NORWEGIAN SCALLOPS 48
Roasted cauliflower, sauerkraut, scallop broth, and coastal fir

CRUSTACEAN ROYAL 52
King crab, tear peas, and shiitake vinaigrette

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.

RAW MARINATED ARCTING PRAWN
Buttermilk, dill gherkin, and cider-baker beans

ATLANTIC TURBOT FRIED IN KOMBU BUTTER
Fermented asparagus juice, and grilled tear peas

TXOGITXU BEEF FILET GRILLED OVER CHARCOAL
Goulash jus, pointed cabbage, and fermented garlic

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

Lunch menu

with aperó, amuse-bouche, pre-dessert, and petit fours
without OSCIETRA CAVIAR

170

140

3-course lunch menu (without TURBOT)

with amuse-bouche, and petit fours

95

The easy intoxication at noon

four accompanying glasses of wine, 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list

also alcohol-free and intoxicating

60

45