

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 IKEJIME BACHSAIBLING
Kopfsalat und Aromen vom schwarzen Johannisbeerstrauch

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Bergkäse, fermentierter Pfeffer, Spinat und geröstete Bucheckern

DRY AGED LAMM RÜCKEN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Sautierte Pfifferlinge, Senfsaat und grüne Gemüse

EISCREME AUS GERÖSTETEM UND FERMENTIERTEM REIS
Mieze Schindler Erdbeere, pochierter Rhabarber und Kirschblüte

Komplettes Menu

ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse

205

175

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

SOUFFLIERTE JAKOBSMUSCHELNOCKE
Eismeergarnele, Küstentanne und Algenbutter

48

GEGRILLTER ATLANTIK STEINBUTT
Waldpilzbouillon, fermentierte Spargel-Beurre blanc und Erbse

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 SEEFORALLE KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART

Klare Sellerievinaigrette, karamellierter Meerrettichrahm und Staudensellerie

GEGRILLTER ATLANTIK STEINBUTT

Fermentierte Spargel-Beurre blanc, Erbse und Sommertrüffel

TAUNUS REH ÜBER NADELHÖLZERN GEGRILLT

Holunder, Mairübchen und Zwiebelgewächse

WALDERDBEERE

Sauerampfer, Buttermilch und gegrillter Rahm

Mittagsmenu

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours

ohne OSCIETRA KAVIAR zum Amuse

170

140

3-Gang Mittagsmenu (ohne JAKOBSMUSCHELNOCKE)

mit Amuse Bouche und Petit Fours

95

Der leichte Rausch am Mittag

vier begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend

60

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 IKE JIME CHAR

Lettuce, and flavors from the blackcurrant bush

STEAMED KING OYSTER MUSHROOM

Mountain cheese, fermented pepper, spinach, and roasted beechnuts

DRY-AGED LAMB LOIN GRILLED OVER CHARCOAL

Sautéed chanterelles, mustard seeds, and green vegetables

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE

Mieze Schindler strawberry, poached rhubarb, and cherry blossom

Complete menu

205

without OSCIETRA CAVIAR

175

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

STEAMED SCALLOP DUMPLING

48

Arctic shrimp, coastal pine, and seaweed butter

GRILLED ATLANTIC TURBOT

52

Wild mushroom stock, fermented asparagus-beurre blanc, and snow peas

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 LAKE TROUT MARINATED AND GENTLY COOKED

Clear celery vinaigrette, caramelised horseradish cream, and celery

GRILLED ATLANTIC TURBOT

Fermented asparagus-beurre blanc, peas, and summer truffle

LOCAL VENISON GRILLED OVER CONIFER WOOD

Elderberry, spring turnips, and alliums

WILD STRAWBERRY

Sorrel, buttermilk, and grilled cream

Lunch menu

170

with aperó, amuse-bouche, pre-dessert, and petit fours

without OSCIETRA CAVIAR

140

3-course lunch menu (without SCALLOP DUMPLING)

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