

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 IKEJIME BACHSAIBLING
Kopfsalat und Aromen vom schwarzen Johannisbeerstrauch

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

SOUFFLIERTE JAKOBSMUSCHELNOCKE
Schwertmuschel, 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 BACHSAIBLING KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART
Frankfurter Kräuter, karamellisierte Meerrettichrahm und Staudensellerie

SOUFFLIERTE JAKOBSMUSCHELNOCKE
Schwertmuschel, Küstentanne und Algenbutter

DRY-AGED PERLUHN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Vin Jaune-Sauerkrauthollandaise und junger Senfkohl

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

Stuffed morels, and sautéed monk's beard

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE

Wild strawberry, poached rhubarb, and cherry blossom

Complete menu

without OSCIETRA CAVIAR

205

175

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

STEAMED SCALLOP DUMPLING

Razor clams, coastal pine, and seaweed butter

48

GRILLED ATLANTIC TURBOT

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

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, LIGHTLY MARINATED AND GENTLY COOKED
Frankfurt herbs, caramelised horseradish cream, and celery

STEAMED SCALLOP DUMPLING
Razor clams, coastal pine, and seaweed butter

DRY-AGED GUINEA FOWL GRILLED OVER CHARCOAL
Vin Jaune and sauerkraut hollandaise, and young mustard kale

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