

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.

SEEFORRELE AUF DER HAUT GEBRATEN UND SAUER GEBEIZT
Brunnenkresse und geröstete Kartoffel

ZANDER IN NUSSBUTTER GEGART
Bauchspeck, Bohne und Pfifferling

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Bergkäse, fermentierter Pfeffer, Spinat und geröstete Bucheckern

GEGRILLTER RÜCKEN VOM TAUNUSREH
Holunderblüte, Mairübchen und Zwiebelgewächse

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

Menu 210

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

KAISERGRANAT ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT 48
Waldmeister, unreife Erdbeere und junger Kohlrabi

GEGRILLTER ATLANTIK STEINBUTT 52
Waldpilzbouillon, fermentierte Spargel-Beurre blanc und Grüne Gemüse

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.

GAMBA BLANCA ROH MARINIERT
Buttermilchvinaigrette, Gurke und Dill

ZANDER IN NUSSBUTTER GEGART
Bauchspeck, grüne Bohne und Pfifferling

WAGYU ENTRECÔTE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Gulaschsaft, junger Spitzkohl und geräucherter Sauerrahm

SCHMANDEIS
Grie Soß, Himbeere und Eigelb

Mittagsmenu

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours
ohne KALUGA KAVIAR zum Amuse

175

140

3-Gang Mittagsmenu (ohne ZANDER)

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.

PICKLED LAKE TROUT PAN-FRIED SKIN-SIDE DOWN

Watercress, and roasted potatoes

PIKE-PEARCH COOKED IN BROWNEB BUTTER

Bacon, green beans, and chanterelles

STEAMED KING OYSTER MUSHROOM

Mountain cheese, fermented pepper, spinach, and roasted beechnuts

GRILLED LOIN OF TAUNUS VENISON

Elderflower, spring turnips, and alliums

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE

Mieze Schindler strawberry, poached rhubarb, and cherry blossom

Menu

210

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

NORWAY LOBSTER GRILLED OVER CHARCOAL

Woodruff, unripe strawberries, and young kohlrabi

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.

RAW MARINATED GAMBA BLANCA
Buttermilk vinaigrette, cucumber, and dill

PIKE PEARCH COOKED IN BROWNED BUTTER
Pancetta, green beans, and chanterelles

WAGYU ENTRECÔTE GRILLED OVER CHARCOAL
Goulash sauce, young pointed cabbage, and smoked sour cream

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

Lunch menu

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

without KALUGA CAVIAR

175

140

3-course lunch menu (without PIKE PEARCH)

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