

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.

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 Dinkelkeckern

GEGRILLTER RÜCKEN VOM TAUNUSREH
Holunderblüte, Mairübchen und Zwiebelgerichte

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

KAISERGRANAT ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Walnuss, unreife Erdbeere und junger Kohlrabi

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.

ATLANTIK KALMAR

Brunnenkresse, Sauermolke und Dill

IKE JIME SAIBLING KURZ GEBEIZT UND SANFT GEGART

Kopfsalat, Johannisbeerholz und Frankfurter Kräuter

GLASIRTER LAMMNACKEN

Geräucherter Sauerrahm, grünes Gemüse und Bärlauchfrüchte

MIEZE SCHINDLER ERDBEERE

Buttermilch, Holunder und Mandel

Mittagsmenu

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

170

140

3-Gang Mittagsmenu (ohne SAIBLING)

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 BROWNED 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

Complete menu

without OSCIETRA CAVIAR

205

175

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

NOF WAY LOBSTER GRILLED OVER CHARCOAL

Wood ear, 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.

ATLANTIC SQUID

Watercress, sour whey, and dill

IKE JIME CHAR, QUICKLY MARINATED AND GENTLY COOKED

Lettuce, currant wood, and Frankfurt herbs

GLAZED LAMB NECK

Smoked sour cream, green vegetables, and wild garlic berries

MIEZE SCHINDLER STRAWBERRY

Buttermilk, elderberry, and almond

Lunch menu

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

without OSCIETRA CAVIAR

170

3-course lunch menu (without CHAR)

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