

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 bis zu vier Stunden.

APÉRO & AMUSE BOUCHE

DRY AGED IKE JIME SAIBLING KURZ GEBEIZT UND MILD GERÄUCHERT
Sellerievinaigrette und karamellisierte Meerrettichrahm

KONFIERTE BERNER ROSE
Bohne, Küstentanne und Ochsengarum

BRETONISCHER HUMMER ÜBER OFFENEM FEUER GEGART +52
Waldmeister, Kohlrabivinaigrette und gerösteter Mohn

SOUFFLIERTE STEINBUTTNOCHE GEFÜLLT MIT SCHNITTLAUCHBUTTER +48
Fermentierter Spargelsaft, Haselnuss, Lauch und Oscietra Kaviar

ZANDER IN NUSSBUTTER POCHIERT
Rauchfischroyal, junger Spitzkohl und Shiitake

WACHTEL AN DER KARKASSE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Steinpilz, Kosho-Hollandaise und Senfkohl

PRE DESSERT

EISCREME AUS GERÖSTETEM UND FERMENTIERTEM REIS
Kirsche, Marconamandel und Kirschblütenabaglione

PETIT FOURS

Menu in 5 Gängen

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

210

MITTAGSMENU

Freitag mittags servieren wir ein 4-Gang-Menü, für das wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden planen.

APÉRO & AMUSE BOUCHE

BACHSAIBLING KURZ GEBEIZT UND MILD GERÄUCHERT
Karamellisierter Meerrettichrahm und Sellerievinaigrette

KAISERGRANATROYAL
Gezupftes Scherenfleisch, Waldmeister und Kohlrabi

GEGRILLTE WACHTEL
Fermentierter Steinpilzsaft, Senfkohl und Timutpfeffer

PRE DESSERT

FEIGENBLATTEIS
Zwetschge, Milchreis und Tagetes

PETIT FOURS

Mittagsmenu

ohne KALUGA KAVIAR zum Amuse

175

140

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlung

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL ÜBER OFFENEM FEUER GEGART
Tomate, Küstentanne und junger Spitzkohl

52

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

70

60

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 four hours for the complete menu.

APÉRO & AMUSE-BOUCHE

DRY-AGED IKE JIME CHAR, SHORT-PICKLED AND GENTLY SMOKED
Celery vinaigrette, and caramelised horseradish cream

CONFIT BERNER ROSE
Beans, coastal fir, and ox garum

BRETON LOBSTER COOKED OVER AN OPEN FIRE +52
Woodruff, kohlrabi vinaigrette, and toasted poppy seeds

POACHED TURBOT DUMPLING FILLED WITH CHIVE BUTTER +48
Fermented asparagus juice, hazelnut, leek and Oscietra caviar

PIKE PEARCH POACHED IN BROWNED BUTTER
Smoked fish royal, young pointed cabbage, and shiitake

QUAIL GRILLED WHOLE OVER CHARCOAL
Porcini mushrooms, kosho hollandaise, and mustard cabbage

PRE-DESSERT

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE
Cherry, Marcona almond, and cherry blossom zabaglione

PETIT FOURS

Menu in 5 courses

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

210

LUNCH MENU

On Fridays at lunchtime, we serve a four-course menu, which we plan to take up to two hours.

APÉRO & AMUSE BOUCHE

CHAR, SHORTLY MARINATED AND LIGHTLY SMOKED
Caramelized horseradish cream and celery vinaigrette

NORWAY LOBSTER ROYAL
Plucked shear meat, woodruff, and kohlrabi

GRILLED QUAIL
Fermented porcini mushroom juice, mustard greens, and Timut pepper

PRE DESSERT

FIG LEAF ICE CREAM
Plum, rice pudding, and marigold

PETIT FOURS

Lunch menu

175

without KALUGA CAVIAR

140

The menu can be expanded with Jochim Busch's recommendation

GRILLED ATLANTIC TURBOT

52

Fermented asparagus juice, leek, and Oscietra caviar

The easy intoxication at noon

70

four accompanying glasses of wine, 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list

also alcohol-free and intoxicating

60