

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 Meerrettichschmand

GEBRATENER KAISERBARSCH
Waldpilzessenz, Schwertmuschel und Topinambur

GEBRATENE, GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN +52
Karamellierter Rahm, Küstentanne und fermentierte Tomate

SOUFFLIERTE STEINBUTTNOCKE GEFÜLLT MIT SCHNITTLAUCHBUTTER +48
Fermentierter Spargelsaft, Haselnuss, Lauch und Kaluga Kaviar

GEGRILLTER SPITZKOHL
Sauerkrauthollandaise, Geflügeljus und Petersilie

WACHTEL AN DER KARKASSE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Fermentierter Steinpilzsaft, Senfkohl und Timutpfeffer

PRE DESSERT

EISCREME VON GERÖSTETEN EICHELN
Chicorée, Milchreis, gegrillte Birne und Steinklee

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

GEFLÄMMTE MAKRELE AUS DER VANDÉE

Fermentierte Tomatenvinaigrette, Rettich und Dill

GEBRATENER KAISERBARSCH

Waldpilzessenz, Schwertmuschel und Topinambur

TXOGITXU RINDERFILET ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Gulaschsaft, Spitzkohl und fermentierter Knoblauch

PRE DESSERT

WACHHOLDEREISCREME

Pilzkaramell, Eberesche und Lärchensprossen

PETIT FOURS

Mittagsmenu

175

ohne PURMANO SELEKTION RAUSCH KAVIAR

140

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlung

SOUFFLIERTE STEINBUTTNOCKE GEFÜLLT MIT SCHNITTLAUCHBUTTER

48

Fermentierter Spargelsaft, Haselnuss, Lauch und Kaluga Kaviar

Der leichte Rausch am Mittag

70

vier begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend

60

Vegetarische Alternativen bereiten wir gerne nach Anmeldung vor. Eine individuelle Menugestaltung kann zu veränderten Preisen führen. Bitte beachten Sie, dass wir bei unseren Speisen nur bedingt Rücksicht auf Allergien oder Unverträglichkeiten nehmen können. Informationen zu den Allergenen erfahren Sie auf Wunsch von unserem Serviceteam. Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

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 horseradish sour cream

SEARED KIMEDAI
Wild mushroom essence, razor clams, and Jerusalem artichoke

HAND-DIVED AND SEARED NORWAY SCALLOP +52
Caramelised cream, coastal fir, and fermented tomato

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

GRILLED POINTED CABBAGE
Sauerkraut hollandaise, poultry jus, and parsley

QUAIL GRILLED WHOLE OVER CHARCOAL
Fermented porcini mushroom juice, mustard cabbage, and Timut pepper

PRE-DESSERT

ROASTED ACORN ICE CREAM
Chicory, rice pudding, grilled pear, and sweet clover

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

FLAMBÉED MACKEREL FROM THE VANDÉE
Fermented tomato vinaigrette, radish and dill

SEARED KIMEDAI
Wild mushroom essence, razor clams, and Jerusalem artichoke

TXOGITXU BEEF FILLET GRILLED OVER CHARCOAL
Goulash jus, pointed cabbage, and fermented garlic

PRE DESSERT

JUNIPER ICE CREAM
Mushroom caramel, rowanberry, and larch shoots

PETIT FOURS

Lunch menu	175
without PURMANO SELECTION RAUSCH CAVIAR	140

<i>The menu can be expanded with Jochim Busch's recommendation</i>	
<i>POACHED TURBOT DUMPLING FILLED WITH CHIVE BUTTER</i>	48
<i>Fermented asparagus juice, hazelnut, leek and Kaluga caviar</i>	

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