

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

GEGRILLTER SPITZKOHL
Sauerkrauthollandaise, Gulaschsaft und Petersilie

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

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

STEINBARSCH IN NUSSBUTTER GEGART
Waldpilzessenz und Topinambur

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

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

ROH MARINIERTE GAMBA BLANCA

Molkenemulsion, Gurke, Meerrettich und Dill

ZANDER IN NUSSBUTTER POCHIERT

Rauchfischroyal, junger Spitzkohl und Shiitake

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

GEBRATENE GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

52

Tomate, Küstentanne und junger Grünkohl

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

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

GRILLED POINTED CABBAGE
Sauerkraut hollandaise, goulash gravy, and parsley

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 Oscietra caviar

STONE BASS COOKED IN BROWNED BUTTER
Wild mushroom essence, and Jerusalem artichoke

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

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

RAW MARINATED GAMBA BLANCA

Whey emulsion, gherkin, horseradish, and dill

POACHED PIKE PEARCH IN BROWNED BUTTER

Smoked fish royale, young pointed cabbage, and shiitake

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

SEARED HAND-DIVED SCALLOPS

52

Tomato, coastal fir, and young kale

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