MENU

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 FORELLE KURZ GEBEIZT UND MILD GERÄUCHERT
Schnittlauchvinaigrette, Staudensellerie und Meerrettichschmand

GEBRATENER KAISERBARSCH
Waldpilzessenz, Schwertmuschel und Topinambur

SOUFFLIERTE STEINBUTTNOCKE GEFÜLLT MIT SCHNITTLAUCHBUTTER +52
Fermentierter Spargelsaft, Haselnuss, Lauch und Kaluga Kaviar

GEGRILLTER CARABINERO +58
Krustentieremulsion und Grapefruit

IN NUSSBUTTER GEGARTER KNOLLENSELLERIE
Suppenfett, geröstete Bucheckern und Liebstöckel

GEGRILLTES KALBSKOTELETT VOM ALTE WERTE HOF
Oberräder Tomatillos und Andaliman Pfeffer

PRE DESSERT

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

PETIT FOURS

Menu in 5 Gängen 210
Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

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.

MITTAGSMENU

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

APÉRO & AMUSE BOUCHE

BERNSTEINMAKRELE KURZ GEBEIZT
Fermentierte Tomatenvinaigrette, Rettich und Dill

GEDÄMPFTER KRÄUTERSEITLING
Schwarzer Wintertrüffel, Bergkäse und Spinat

TAUNUSREH ÜBER NADELHÖLZERN GEGRILLT
Oberräder Tomatillos, Schwarzkohl, geräucherter Sauerrahm und Andaliman Pfeffer

PRE DESSERT

EISCREME AUS FERMENTIERTEM UND GERÖSTETEM REIS
Karamellisierter Boskoop und Mandel

PETIT FOURS

Mittagsmenu	175
ohne PURMANO SELEKTION RAUSCH KAVIAR	140

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlung
GEGRILLTER CARABINERO *58*
Krustentieremulsion und Grapefruit

Der leichte Rausch am Mittag	80
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 TROUT SHORT-PICKLED AND GENTLY SMOKED
Chive vinaigrette, celery, and horseradish sour cream

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

POACHED TURBOT DUMPLING FILLED WITH CHIVE BUTTER +52
Fermented asparagus juice, hazelnut, leek and Kaluga caviar

GRILLED CARABINERO +58
Shellfish emulsion and grapefruit

CELERIAC COOKED IN NUT BUTTER
Soup fat, roasted beechnuts, and lovage

GRILLED VEAL CHOP
Tomatillo paste, and Andaliman pepper

PRE-DESSERT

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

PETIT FOURS

Menu in 5 courses 210
The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

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.

LUNCH MENU

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

APÉRO & AMUSE BOUCHE

HAMACHI, LIGHTLY CURED
Fermented tomato vinaigrette, radish, and dill

STEAMED KING OYSTER MUSHROOM
Black winter truffle, mountain cheese, and spinach

LOCAL VENISON GRILLED OVER CONIFER WOOD
Tomato paste, black cabbage, Andaliman pepper, and smoked sour cream

PRE DESSERT

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

PETIT FOURS

Lunch menu	175
without PURMANO SELECTION RAUSCH CAVIAR	140
The menu can be expanded with Jochim Busch's recommendation	
GRILLED CARABINERO	*58*
Shellfish emulsion and grapefruit	
The easy intoxication at noon	80
four accompanying glasses of wine, 0.1L each	
Alternatively, we offer a large selection on our wine list	
also alcohol-free and intoxicating	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.