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
Sellerievinaigrette und Meerrettichschmand

GEBRATENER KAISERBARSCH
Waldpilzessenz, Schwertmuschel und Topinambur

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

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

GEGRILLTER SPITZKOHL
Sauerkrauthollandaise, Geflügeljus und Petersilie

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

ATLANTIK BONITO KURZ GEBEIZT
Fermentierte Tomatenvinaigrette, Rettich und Dill

GEZUPFTE HUMMERSCHERE
Gestockte Hummerroyal und gegrillter Spitzkohl

GEGRILLTES KALBSKOTELETT VOM ALTE WERTE HOF
Oberräder Tomatillos und Andaliman Pfeffer

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 TROUT 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

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

ATLANTIC BONITO, LIGHTLY MARINATED
Fermented tomato vinaigrette, radish, and dill

SHREDDED LOBSTER CLAW
Lobster royal, and grilled pointed cabbage

GRILLED VEAL CHOP
Tomato paste, Andaliman pepper, and Radicchio Tardivo

PRE DESSERT

JUNIPER ICE CREAM
Mushroom caramel, rowanberry, and larch shoots

PETIT FOURS

Lunch menu	175
without PURMANO SELECTION RAUSCH CAVIAR	140
The menu can be expanded with Jochim Busch's recommendation	
POACHED TURBOT DUMPLING FILLED WITH CHIVE BUTTER	*48*
Fermented asparagus juice, hazelnut, leek and Kaluga 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

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.