RAUSCH RESTAURANT
(DIENSTAG BIS SAMSTAG / 18-21 UHR)

VORSPEISE

Geschlagene Olivenöl-Butter mit Sauerteigbrot 1, 2

8.5€

-

Weißer Spargel mit Erbsen-Zwiebelcreme und Kartoffelchips

12.5€

Geröstete Karotten auf veganer Cream
mit Pistazienpesto und Minze

15 €

Hausgebeizte Odenwälder Lachsforelle
mit Erdnüssen, Meerrettich, Apfel, Sellerie, Senfkaviar
und Zitronen-Dill Dressing 3

16.5€

Allergene / 1 Gluten, 2 Laktose, 3 Fisch, 4 Nuss, 5 Soja, 6 Sesam, 7 Ei

RAUSCH RESTAURANT

(DIENSTAG BIS SAMSTAG / 18-21 UHR)

ZWISCHENGANG

Fetter Joghurt mit Mascarpone und Mozzarella auf mariniertem Rhabarber, wildem Kräuter Salat, Mandeln und gegrilltem Sauerteigbrot 1,2

15.5€

Grüner und weißer Spargel in einem Mantel aus frischen Kräutern, eingewickelt in Parmaschinken auf Misomayonnaise 5

16.5€

Gefüllte Pasta in Wermut-Miso-Sauce 1,2,5,7

14.5€

Allergene / 1 Gluten, 2 Laktose, 3 Fisch, 4 Nuss, 5 Soja, 6 Sesam, 7 Ei

RAUSCH RESTAURANT
(DIENSTAG BIS SAMSTAG / 18-21 UHR)

HAUPTGANG

Frühlingsteller

Klare Brüher aus ganz viel Gemüse und Dashi,

Sobanudeln, Spinat, Erbsen, grüner Spargel, Frühlingslauch,

Schnittlauchöl und ein weich gekochtes Ei 1,5

28 €

Karaage vom Huhn auf Sticky Rice mit Spitzkohlsalat 1,5,6,7

32 €

Frische Pasta in einer Grana Padano-Eigelbsauce mit

Algenkaviar, knackige Erbsen, Mohn und Zitrone 1,2,7

28 €

Allergene / 1 Gluten, 2 Laktose, 3 Fisch, 4 Nuss, 5 Soja, 6 Sesam, 7 Ei

RAUSCH RESTAURANT

(DIENSTAG BIS SAMSTAG / 18-21 UHR)

DESSERT

Erdbeerbecher

Vanilleeis, Erbeerespuma, gerösteter Sauerteig,

Erdbeeren, weiße Schokolade, Basilikumöl 1

12€

Nussbecher

Haselnusseis, Schokoladeneis, geschlagene Sahne,

Schokoladensauce, Krokant und Haselnüsse 2

12€

Allergene / 1 Gluten, 2 Laktose, 3 Fisch, 4 Nuss, 5 Soja, 6 Sesam, 7 Ei