

## gedeck

SAUERTEIGBROT <sup>1</sup> MIT GESCHLAGENER  
KÜRBISKERN-BUTTER <sup>2</sup> ODER OLIVENÖL MIT MEERSALZ  
8

GRÜNE OLIVEN  
4.5

## vegan & vegetarisch

BHAJI - FRITTIERTE KICHERERBSEN-ZWIEBELN  
MIT KRÄUTERQUARK <sup>2</sup>  
12

SHARON MIT BUTTERNUT KÜRBIS , GRÜNKOHL-CHIPS,  
SCHWARZKÜMMEL UND JALAPENO MAYONNAISE  
18

RADICCHIO SALAT MIT PHYSALIS, BRAUNEM BUTTER  
DRESSING UND SENFKAVIAR <sup>2,3</sup>  
16

GERÖSTETEM TOPINAMBUR AUF FETTEM JOGHURT MIT  
HASELNUSSMUS, THYMIAN, HONIG UND GERÖSTETEN  
HASELNÜSSEN <sup>2,8</sup>  
18

WINTERGEMÜSECREME MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL,  
INGWER-PANKO-ZWIEBEL KNUSPER <sup>1,5</sup>  
24

SALZZITRONENPASTA MIT STRACCIATELLA, ZUCCHINI UND  
SCHNITTLAUCHÖL <sup>1,2</sup>  
26

## fleisch & fisch

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, KALT AUFGESCHNITTEN MIT  
GLÜHWEIN SAUCE UND GRÜNKOHL-SALAT <sup>7,4</sup>  
21

RINDERTATAR <sup>10,3</sup>  
CORNICHONS, EIGELB, KAPERN, SENF, TABASCO, SCHALOTTEN  
24

GESCHMORTER LAUCH AUF GELBEN FRUCHTSPIEGEL UND  
EINEM SALAT AUS MANDARINEN, ESTRAGON, MANDELN UND  
SARDELLEN <sup>2,8,9</sup>  
21

BOEUF BOURGUIGNON  
RIND, SPECK, KAROTTEN, WEIN, WEIN, WEIN, CHAMPIGNONS,  
KNOBLAUCH, PERTERSILIE UND KARTOFFELPÜREE <sup>2,7</sup>  
36

## süß

WARME APFELKÜCHLEIN MIT SCHLAGRAHM  
UND KARDAMOM-KAFFEE-KARAMELL <sup>1,2,10</sup>  
12

PRALINEN VON DER KONДИTOREI SCHAFHEUTLE <sup>7,8</sup>  
6

## rausch restaurant und bar

KÜCHENTZEITEN / DI - SA / 18-21 UHR

ÖFFNUNGSZEITEN / DI - SA / 18-24 UHR

@RAUSCHRESTAURANTUNDBAR / RAUSCH22.DE

## allergene

1 GLUTEN, 2 LAKTOSE, 3 SENF, 4 SELLERIE,  
5 SESAM, 6 SOJA, 7 ALKOHOL, 8 NUSS, 9 FISCH,  
10 EI, 11 CASHEW, 12 MEERESFRÜCHTE, 13 MANDEL