

gedeck

SAUERTEIGBROT₁ MIT GESCHLAGENER
KÜRBISKERN-BUTTER₂ ODER OLIVENÖL MIT MEERSALZ
8

GRÜNE OLIVEN
4.5

vegan & vegetarisch

BHAJI - FRITTIERTE KICHERERBSEN-ZWIEBELN
MIT KRÄUTERQUARK₂
12

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

RADICCHIO SALAT MIT PHYSALIS, BRAUNEM BUTTER
DRESSING UND SENFKAVIAR_{2,3}
16

GERÖSTETEM TOPINAMBUR AUF FETTEM JOGHURT MIT
HASELNUSSMUS, THYMIAN, HONIG UND GERÖSTETEN
HASELNÜSSEN_{2,8}
18

WINTERGEMÜSECREME MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL,
INGWER-PANKO-ZWIEBEL KNUSPER_{1,5}
24

SALZZITRONENPASTA MIT STRACCIATELLA, ZUCCHINI UND
SCHNITT LAUCHÖL_{1,2}
26

rausch restaurant und bar

KÜCHENTZEITEN / DI - SA / 18-21 UHR
ÖFFNUNGSZEITEN / DI - SA / 18-24 UHR
@RAUSCHRESTAURANTUNDBAR / RAUSCH22.DE

fleisch & fisch

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, KALT AUFGESCHNITTEN MIT
GLÜHWEIN SAUCE UND GRÜNKOHLSALAT_{7,4}
21

RINDERTATAR_{10,3}
CORNICHONS, EIGELB, KAPERN, SENF, TABASCO, SCHALOTTEN
24

GESCHMORTER LAUCH AUF GELBEN FRUCHTSPIEGEL UND
EINEM SALAT AUS MANDARINEN, ESTRAGON, MANDELN UND
SARDELLEN_{2,8,9}
21

BOEUF BOURGUIGNON
RIND, SPECK, KAROTTEN, WEIN, WEIN, WEIN, CHAMPIGNONS,
KNOBLAUCH, PERTERSILIE UND KARTOFFELPÜREE_{2,7}
36

SÜSS

WARME APFELKÜCHLEIN MIT SCHLAGRAHM
UND KARDAMOM-KAFFEE-KARAMELL_{1,2,10}
12

PRALINEN VON DER KONDITOREI SCHAFHEUTLE_{7,8}
6

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