

gedeck

SAUERTEIGBROT ¹ MIT GESCHLAGENER
KÜRBISKERN-BUTTER ² ODER OLIVENÖL MIT MEERSALZ
8

GRÜNE OLIVEN
4.5

vegan & vegetarisch

BHAJI MIT KRÄUTERQUARK ^{1,2}
8

GELBE BETE CARPACCIO MIT FEIGEN, GEBACKENEM
ZIEGENKÄSE UND HAGEBUTTE ²
17

GERÖSTETER BIMBI BROKKOLI MIT ERDNUSSDRESSING,
CHILLI UND NORIFLOCKEN ⁸
15

GEBRANNTER LAUCH MIT WEIßWEINBUTTER-SCHAUM ^{2,7}
14

LILA KAROTTEN MIT PINKEM HUMMUS, SENFSAAT
UND PETERSILIENSALAT ⁵
17

KARTOFFEL GNOCCHI IN MISO PILZRAHM, MIT KÄSESCHEMELZ
UND ROTEN ZWIEBELN ^{2,6,10}
22

MACCHERONI MIT GEBRATENEM KOHL, KÜMMEL, ZWIEBELN
UND WEIN ^{1,7} (JA, GEHT AUCH OHNE KÜMMEL)
19

rausch restaurant und bar

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

fleisch & fisch

PANIERTES POLLO FINO MIT KAPERN, SARDELLEN BUTTER
UND KARTOFFELSTAMPF ^{1,2,9,10}
24

GESCHMORTES CAJUN RINDFLEISCH MIT KORIANDER,
ZWIEBELN UND PFLAUMEMUS IM BRIOCHE BUN ^{1,2}
15

GEBEIZTE LACHSFORELLE MIT SECHUAN PFEFFER, QUITTEN-
GELEE UND OLIVEN VINAIGRETTE ^{2,3,9}
24

RINDER TATAR MIT UMEBOSHI PFLAUME, UMEBOSHI CHIPS,
SESAMMAYONNAISE, INGWER UND HASELNUSS ^{1,3,5,6}
22

süß

KEIN MILLE FEUILLE ^{1,2}
12

PRALINEN VON DER KONDITOREI SCHAFHEUTLE ^{7,8}
6

GÂTEAU AU CHOCOLAT ^{1,2,10}
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