

gedeck

SAUERTEIGBROT¹ MIT GESCHLAGENER
KÜRBISKERN-BUTTER² ODER OLIVENÖL MIT MEERSALZ⁸

GRÜNE OLIVEN
4.5

vegan & vegetarisch

BHAJI MIT KRÄUTERQUARK²
8

APFEL-BETE SALAT MIT KOKOSSCHAUM UND KAPUZINER-
KRESSE¹³
14

VERBRANNTER SPITZKOHL MIT AHORNSIRUP, MISO UND
SESAM^{6, 8}
16

BURRATA MIT KÜBIRS, GRAPEFRUIT UND KARAMELLISIERTEN
KÜRBISKERNEN^{2, 3, 7}
19

GERÖSTETER ROTKRAUTSALAT MIT ZIEGENKÄSE, WALNÜSSEN
UND HONIG-ORANGEN VINAIGRETTE⁵
17

KARTOFFEL GNOCCHI MIT GESCHMORTEN TOMATEN, OLIVEN,
OLIVENÖL, KNOLAUCH UND THYMIAN
22

FETTUCCINE IN ZITRONEN SAHNE SAUCE MIT GRANA
PADANO, ROTEN ZWIEBELN, PETERSILIE
UND HASELNÜSSEN^{1, 2}
24

rausch restaurant und bar

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

fleisch & fisch

KEIN TONKATSU VOM HUHN UND KRAUTSALAT^{1, 5, 10}
18

BUTTER ZART GESCHMORTES RIND AUF KARTOFFEL-KÜRBIS
PÜREE MIT ROTWEINJUS UND MARINIERTEN KRÄUTERN^{1, 2, 3}
32

GEBEIZTE LACHSFORELLE IN BUTTERMILCH SUD MIT DILL,
SAUREM APFEL UND KOMPOT PFEFFER^{2, 3, 9}
24

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

süß

WARME APFELKÜCHLEIN MIT SCHLAGRAHM
UND KAREMELL^{1, 2, 10}
12

PRALINEN VON DER KONДИTOREI 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, 13 MANDEL