

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 200,00

Das kleine Pure Taste 165,00
(ohne Schweinebauch & Hummer)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 96,00

Die kleine Degustation 72,00

UPGRADE-GÄNGE

N25 Oscietra Caviar (10 Gramm) 65,00
Seeteufel-Brandade | Bio-Ei |
Beurre-Blanc

je zusätzliches Gramm Caviar 5,00

Käsevariation 22,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 15,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Rinderpraline | Tartelette | Knäckebrot

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Bouchot-Muschel | Alge

Pyrenäen-Lamm | Linsen | Pilze

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Huré-Frères

Invitation Brut L.2017, Montagne de Reims

Luneau-Papin

"Le Verger" Muscadet Sèvre-et-Maine,
Loire 2020

Catherine Riss

"Dessous de Table" Cuvée, Weißburgunder,
Auxerrois, Naturwein, Alsace Bas-Rhin 2018

Beaumont Family Wines

"R&B", Semillon, Sauvignon Blanc,
Südafrika 2018

Heinrich

"out of the dark" Blaufränkisch,
Burgenland 2021/22

Domaine Lejeune

"Les Monsnières" Chardonnay ,Côte de
Beaune 2020

Clau de Nell

"Cabernet Franc" AOC Anjou, Loire 2016

P. J. Kühn

"Oestrich Lenchen" Riesling Spätlese
VDP.GROSSE LAGE, Rheingau 2019

MENÜ



PURE TASTE

Bretonischer Steinköhler

Bete | Bucheckern | Sanddorn

Wachtel 'Excellence' von Miéral

Kürbis | Risotto | OX-Miso

Müritz-Zander

Spitzkohl | Winzertraube | Trüffel

Bauch vom Juvenil Ferkel

Wirsing | Apfel | Purple Curry

'Laksa' vom bretonischen Hummer

Kohlrabi | Fingerlimes | Macadamia-Nuss

Sorbet

Odenwälder Rehrücken

Haferwurzel | Cranberrys | Herbsttrompeten

Pré-Dessert

Original Beans 'Cru Udzungwa'

Yuzu | Topfen | Piment d'Espelette

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 165,00

Das kleine Oxalis 145,00
(ohne Möhre & Laksa)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 96,00

Die kleine Degustation 72,00

UPGRADE-GÄNGE

N25 Oscietra Caviar (10 Gramm) 65,00
Seeteufel-Brandade | Bio-Ei |
Beurre-Blanc

je zusätzliches Gramm Caviar 5,00

Käsevariation 22,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 15,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Falafel | Tartelette | Knäckebrot

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Tofu | Alge

Linsencassoulet | Raz el hanut | Pilze

Weinkarte



Barkarte





OXALIS

Champagne Huré-Frères

Invitation Brut L.2017, Montagne de Reims

Luneau-Papin

"Le Verger" Muscadet Sèvre-et-Maine,
Loire 2020

Catherine Riss

"Dessous de Table" Cuvée, Weißburgunder,
Auxerrois, Naturwein, Alsace Bas-Rhin 2018

Beaumont Family Wines

"R&B", Semillon, Sauvignon Blanc,
Südafrika 2018

Heinrich

"out of the dark" Blaufränkisch,
Burgenland 2021/22

Domaine Lejeune

"Les Monsnières" Chardonnay ,Côte de
Beaune 2020

Clau de Nell

"Cabernet Franc" AOC Anjou, Loire 2016

P. J. Kühn

"Oestrich Lenchen" Riesling Spätlese
VDP.GROSSE LAGE, Rheingau 2019



OXALIS

Rote Bete 'Crapaudine'

Bucheckern | Sanddorn | Wasabi

'Acquerello' Risotto

Kürbis | steirisches Kernöl | OX-Miso

Spitzkohl-Roulade

Winzertraube | Trüffel | Verjus

Junge Möhren

Schmorkarotte | Mais | Eberesche

'Laksa' mit gebratenem Tempeh

Kohlrabi | Macadamianuss | Finger Limes

Sorbet

OX-Pasta

Blumenkohl | Kartoffel | Herbsttrompeten

Pré-Dessert

Original Beans 'Cru Udzungwa'

Yuzu | Topfen | Piment d'Espelette

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



SEE & KÜSTE

Das große See & Küste 200,00

Das kleine See & Küste 165,00
(ohne Seeteufel & Hummer)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 92,00

Die kleine Degustation 68,00

UPGRADE

N25 Oscietra Caviar (10 Gramm) 65,00
Seeteufel-Brandade | Bio-Ei |
Beurre-Blanc

je zusätzliches Gramm Caviar 5,00

Käsevariation 22,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 15,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Falafel | Tartelette | Knäckebrot

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Bouchot-Muschel | Alge

Linsencassoulet | Raz el hanut | Pilze

Weinkarte



Barkarte





SEE & KÜSTE

Champagne Huré-Frères

Invitation Brut L.2017, Montagne de Reims

Luneau-Papin

"Le Verger" Muscadet Sèvre-et-Maine,
Loire 2020

Catherine Riss

"Dessous de Table" Cuvée, Weißburgunder,
Auxerrois, Naturwein, Alsace Bas-Rhin 2018

Beaumont Family Wines

"R&B", Semillon, Sauvignon Blanc,
Südafrika 2018

Heinrich

"out of the dark" Blaufränkisch,
Burgenland 2021/22

Domaine Lejeune

"Les Monsnières" Chardonnay ,Côte de
Beaune 2020

Seehof

Grauer Burgunder "S" Westhofener
Steingrube, Rheinhessen 2016

P. J. Kühn

"Oestrich Lenchen" Riesling Spätlese
VDP.GROSSE LAGE, Rheingau 2019



SEE & KÜSTE

Bretonischer Steinköhler

Bete | Bucheckern | Sanddorn

Isländischer Rotbarsch

Kürbis | Risotto | OX-Miso

Müritz-Zander

Spitzkohl | Winzertraube | Trüffel

Bretonischer Seeteufel

Karotten | Mais | Eberesche

'Laksa' vom bretonischen Hummer

Kohlrabi | Fingerlimes | Macadamia-Nuss

Sorbet

Weißer Heilbutt

Blumenkohl | Kartoffel | Molke

Pré-Dessert

Original Beans 'Cru Udzungwa'

Yuzu | Topfen | Piment d'Espelette

Petit Fours