

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 200,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 100,00

Die kleine Degustation 75,00

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 | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Bouchot-Muschel | Alge

Pyrenäen-Lamm | Risotto | Kürbis

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Solemme

Nature de Solemme BdB Premier Cru Brut
Nature 2017

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

Bretonische Seespinne

Papaya | Palmkohl | Fingerlimes

'Pot au feu' von Wachtel & Fasan

Haferwurzel | Pilze | Cranberrys

Müritz-Zander

Spitzkohl | Winzertraube | Trüffel

Bauch vom Bigorre-Schwein

Wirsing | Apfel | Purple Curry

Bretonische Jakobsmuschel

Topinambur | Passe Pierre | San chopfeffer

Sorbet

Challans-Ente

Kerbelrübe | Schwarze Walnuss |
Kapstachelbeere

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 Ravioli & Tempeh)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 100,00

Die kleine Degustation 75,00

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 | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Karotten-Velouté | Möhre | Mais

Risotto | Kürbis | steirisches Öl

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Solemme

Nature de Solemme BdB Premier Cru Brut
Nature 2017

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



OXALIS

Kimchi

Papaya | Palmkohl | Fingerlimes

Dashi

Haferwurzel | Pilze | Cranberrys

Spitzkohl-Roulade

Winzertraube | Trüffel | Verjus

Ravioli

Blumenkohl | Mandel | Molke

Tempeh

Kohlrabi | Macadamianuss | Passe Pierre

Sorbet

OX-Gnocchi

Anden-Gold | Trüffel | Schnittlauch

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 Heilbutt & Jakobsmuschel)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 96,00

Die kleine Degustation 71,00

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 | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Bouchot-Muschel | Alge

Risotto | Kürbis | steirisches Öl

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



SEE & KÜSTE

Champagne Solemme

Nature de Solemme BdB Premier Cru Brut
Nature 2017

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

MENÜ



SEE & KÜSTE

Bretonische Seespinne

Papaya | Palmkohl | Fingerlimes

Hamachi-Dashi

Haferwurzel | Pilze | Tonburi

Müritz-Zander

Spitzkohl | Winzertraube | Trüffel

Weißer Heilbutt

Blumenkohl | Mandel | Molke

Bretonische Jakobsmuschel

Topinambur | Passe Pierre | Sanchopfeffer

Sorbet

Steinköhler

Anden-Gold | Trüffel | Schnittlauch

Pré-Dessert

Original Beans 'Cru Udzungwa'

Yuzu | Topfen | Piment d'Espelette

Petit Fours