

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Presa & Kaisergranat)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 98,00

Die kleine Degustation 72,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 17,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Rinderpraline | Tartelette | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Hummer | Alge

Brandade | Bohnen | Beurre-Blanc

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Louise Brison

2015 Chardonnay de la Côte des Bar Brut Nature

G. & J.-H. Goisot

Saint Bris "Exogyry virgula", Bourgogne 2022

Domaine Rieffel

Pinot Gris "Le Petite Colline", Alsace Bas-Rhin 2018

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel 2020

Heinrich

"Out of the dark" Blaufränkisch 21/22

Domaine de l'Enclos

Chablis 1er Cru "Vau de Vey", Bourgogne 2020

Alois Lageder

"Lindenbug" Mitterberg Lagrein, Südtirol 2019

Château Haut-Bergeron

"L'Îlot de Haut-Bergeron" Sauternes, Bordelais 2019

MENÜ



PURE TASTE

Gillardeau Auster N°0

Schwarzwurzel | Wasabi | Buddhas Hand

'Pot au feu' von der Challans-Ente

Sauerklee-Wurzel | Foie-Gras | Quitte

Skrei

Rosenkohl | Hanf | Umai 'Heritage' Caviar

Presa vom iberischen Bellota-Schwein

Wirsing | Apfel | Purple Curry

Kaisergranat

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

Perlhuhn 'Excellence' von Miéral

Petersilienwurzel | Haselnuss | Périgord-Trüffel

Pré-Dessert

Grill-Banane

Mango | Miso | Rum

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

Das kleine Oxalis 165,00
(ohne Ravioli & Tempeh)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 98,00

Die kleine Degustation 72,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 17,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Falafel | Tartelette | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Sellerie-Velouté | Trüffel | Balsamico

Cassoulet | Bohnen | Beurre-Blanc

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Louise Brison

2015 Chardonnay de la Côte des Bar Brut Nature

G. & J.-H. Goisot

Saint Bris "Exogyry virgula", Bourgogne 2022

Domaine Rieffel

Pinot Gris "Le Petite Colline", Alsace Bas-Rhin 2018

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel 2020

Heinrich

"Out of the dark" Blaufränkisch 21/22

Domaine de l'Enclos

Chablis 1er Cru "Vau de Vey", Bourgogne 2020

Alois Lageder

"Lindenburg" Mitterberg Lagrein, Südtirol 2019

Château Haut-Bergeron

"L'Îlot de Haut-Bergeron" Sauternes, Bordelais 2019

MENÜ



OXALIS

Wilde Schwarzwurzel

Pumpnickel | Wasabi | Buddhas Hand

Dashi

Sauerklee-Wurzel | Pilze | Quitte

Spitzkohl-Roulade

Rosenkohl | Trüffel | Hanf

Ravioli

Blumenkohl | Mandel | Molke

Tempeh

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

OX-Gnocchi

Anden-Gold | Périgord-Trüffel | Schnittlauch

Pré-Dessert

Grill-Banane

Mango | Miso | Rum

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



SEE & KÜSTE

Das große See & Küste 225,00

Das kleine See & Küste 185,00
(ohne Heilbutt & Kaisergranat)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 96,00

Die kleine Degustation 70,00

UPGRADE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 17,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Falafel | Tartelette | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Hummer | Alge

Brandade | Bohnen | Beurre-Blanc

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



SEE & KÜSTE

Champagne Louise Brison

2015 Chardonnay de la Côte des Bar Brut Nature

G. & J.-H. Goisot

Saint Bris "Exogyry virgula", Bourgogne 2022

Domaine Rieffel

Pinot Gris "Le Petite Colline", Alsace Bas-Rhin 2018

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel 2020

Heinrich

"Out of the dark" Blaufränkisch 21/22

Domaine de l'Enclos

Chablis 1er Cru "Vau de Vey", Bourgogne 2020

Michael Teschke

"Sylvaner 19-68", Rheinhessen 2017

Château Haut-Bergeron

"L'Îlot de Haut-Bergeron" Sauternes, Bordelais 2019

MENÜ



SEE & KÜSTE

Gillardeau Auster N°0

Schwarzwurzel | Wasabi | Buddhas Hand

Hamachi-Dashi

Sauerklee-Wurzel | Pilze | Tonburi

Skrei

Rosenkohl | Hanf | Umai 'Heritage' Caviar

Weißer Heilbutt

Blumenkohl | Mandel | Molke

Kaisergranat

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

Müritz-Zander

Anden-Gold | Périgord-Trüffel | Schnittlauch

Pré-Dessert

Grill-Banane

Mango | Miso | Rum

Petit Fours