

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 88,00

Die kleine Degustation 67,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

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

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Entenpraline | Tartelette | Focaccia

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Hummer | Alge

Brandade | Bohnen | Beurre-Blanc

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne R. Pouillon

"Grande Vallée" Extra-Brut

François Chidaine

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

Kraemer

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,
Tauberfranken 2016

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel
2021

Francesco Cirelli

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien
2022

António Madeira

"Vinhas Velhas" Dão Branco, Portugal 2020

Alois Lageder

"Lindenburg" Mitterberg Lagrein, Südtirol
2019

J. B. Becker

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,
Rheingau 2018

MENÜ



PURE TASTE

Gillardeau Auster N°0

Schwarzwurzel | Wasabi | Buddhas Hand

Bäckchen & Bries vom Kalb

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

Skrei

Rosenkohl | Hanf | Umai 'Modern' Caviar

'Bellota' Carbonara

Pata Negra | Bio-Ei | Pecorino

Kaisergranat

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

'Axuria' Lamm aus den Pyrenäen

Morcheln | Bärlauch | Pinienkerne

Pré-Dessert

Mispel

Ziegenjoghurt | Sauerampfer | schwarze Nuss

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 88,00

Die kleine Degustation 67,00

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 R. Pouillon

"Grande Vallée" Extra-Brut

François Chidaine

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

Kraemer

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,
Tauberfranken 2016

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel
2021

Francesco Cirelli

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien
2022

António Madeira

"Vinhas Velhas" Dão Branco, Portugal 2020

Alois Lageder

"Lindenburg" Mitterberg Lagrein, Südtirol
2019

J. B. Becker

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,
Rheingau 2018

MENÜ



OXALIS

Wilde Schwarzwurzel

Pumpernickel | Wasabi | Buddhas Hand

Pilz-Dashi

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

Spitzkohl-Roulade

Rosenkohl | Trüffel | Hanf

Carbonara

Hefe | Bio-Ei | Pecorino

Tempeh

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

'Acquerello' Risotto Reserve 7 Jahre

Morchel | Bärlauch | Pinienkerne

Pré-Dessert

Mispel

Ziegenjoghurt | Sauerampfer | schwarze Nuss

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



SEE & KÜSTE

Das große See & Küste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 86,00

Die kleine Degustation 65,00

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 R. Pouillon

"Grande Vallée" Extra-Brut

François Chidaine

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

Kraemer

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,
Tauberfranken 2016

Clemens Busch

"Riesling vom blauen Schiefer", Mittelmosel
2021

Francesco Cirelli

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien
2022

António Madeira

"Vinhas Velhas" Dão Branco, Portugal 2020

Michael Teschke

"Sylvaner 19-68", Rheinhessen 2017

J. B. Becker

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,
Rheingau 2018

MENÜ



SEE & KÜSTE

Gillardeau Auster N°0

Schwarzwurzel | Wasabi | Buddhas Hand

Jakobsmuschel

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

Skrei

Rosenkohl | Hanf | Umai 'Modern' Caviar

Carbonara

Bottarga | Bio-Ei | Pecorino

Kaisergranat

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

Müritz-Zander

Morchel | Bärlauch | Pinienkerne

Pré-Dessert

Mispel

Ziegenjoghurt | Sauerampfer | schwarze Nuss

Petit Fours