

## MENÜ VARIANTEN



---

### PURE TASTE

---

Das große Pure Taste 225,00

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

---

### WEINBEGLEITUNG

---

Die große Degustation 87,00

Die kleine Degustation 66,00

---

### 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

Skrei | Spitzkohl | Hanf

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### PURE TASTE

---

#### **Champagne R. Pouillon**

"Les Terres Froides" Extra-Brut Premier Cru

#### **François Chidaine**

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

#### **Kraemer**

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,  
Tauberfranken 2016

#### **P.J. Kühn**

"Alte Reben" Hallgarten Riesling , Rheingau  
2021

#### **Francesco Cirelli**

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien  
2022

#### **António Madeira**

"Vinhas Velhas" Dão Branco, Portugal 2020

#### **Domaine du Bel Air**

"Les Marsaules" Bourgueil, Loire 2018

#### **J. B. Becker**

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,  
Rheingau 2018

## MENÜ



---

### PURE TASTE

---

#### **Müritz Stör**

Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

#### **Bäckchen & Bries vom Kalb**

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

#### **Hamachi**

grüner Spargel | Miso | N25 'Baerii' 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 87,00

Die kleine Degustation 66,00

---

### UPGRADE-GÄNGE

---

Käsevariation 25,00  
Frankreich | Spanien

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

## ZUR ANREGUNG



---

### APERRO

---

Falafel | Tartelette | Focaccia

---

### OX-BROT

---

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

---

### AMUSE-BOUCHE

---

Spargel-Velouté | Leinsaat | Kerbel

Spitzkohl | Hanf | Liebstöckel

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### OXALIS

---

#### **Champagne R. Pouillon**

"Les Terres Froides" Extra-Brut Premier Cru

#### **François Chidaine**

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

#### **Kraemer**

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,  
Tauberfranken 2016

#### **P.J. Kühn**

"Alte Reben" Hallgarten Riesling , Rheingau  
2021

#### **Francesco Cirelli**

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien  
2022

#### **António Madeira**

"Vinhas Velhas" Dão Branco, Portugal 2020

#### **Domaine du Bel Air**

"Les Marsaules" Bourgueil, Loire 2018

#### **J. B. Becker**

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,  
Rheingau 2018

## MENÜ



---

### OXALIS

---

#### **Seitan**

Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

#### **Enoki Pilz**

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

#### **Grüner Spargel**

Dashi | Miso | Tonburi

#### **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 85,00

Die kleine Degustation 64,00

---

### 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

Skrei | Spitzkohl | Hanf

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### SEE & KÜSTE

---

#### **Champagne R. Pouillon**

"Les Terres Froides" Extra-Brut Premier Cru

#### **François Chidaine**

"Touraine Sauvignon", Loire 2022

#### **Kraemer**

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,  
Tauberfranken 2016

#### **P.J. Kühn**

"Alte Reben" Hallgarten Riesling, Rheingau  
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

---

#### **Müritz Stör**

Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

#### **Isländischer Rotbarsch**

Knollenziest | Löwenzahn | Fichte

#### **Hamachi**

grüner Spargel | Miso | N25 'Baerii' Caviar

#### **Carbonara**

Bottarga | Bio-Ei | Pecorino

#### **Kaisergranat**

Roscoff-Zwiebel | Mönchsbart | Pistazie

Sorbet

#### **Zander**

Morchel | Bärlauch | Pinienkerne

Pré-Dessert

#### **Mispel**

Ziegenjoghurt | Sauerampfer | schwarze Nuss

Petit Fours