

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Pluma & Pulpo)

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

Geflügelpraline | Tartelette | Taco

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Laksa | Hummer | Alge

Lamm | Kimchi | Sesam

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Régis Poissinet

Terre d'Irizee Extra Brut

C. & C. Maréchal

"Bourgogne Aligoté", Burgund 2022

Kraemer

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,
Tauberfranken 2016

P.J. Kühn

"Quarzit" Oestrich Riesling VDP.Ortswein,
Rheingau 2022

Francesco Cirelli

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien
2022

Marc Kreydenweiss

"La Fontaine" aux Enfants Pinot Blanc, Alsace
2016

Josep Grau

"Figuerals Garnatxa", Grenache, Montsant
2017

J. B. Becker

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,
Rheingau 2018

MENÜ



PURE TASTE

Müritz Stör

Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Kalbs-Onglet

Ornithogale | Erbse | Leinsaat

Hamachi

grüner Spargel | Miso | N25 'Baerii' Caviar

'Pluma' vom iberischen Bellota-Schwein

gebackener Spargel | Bio-Ei | Rhabarber

Pulpo

Algen | Artischocke | Bronzefenchel

Sorbet

Entrecôte vom Büffel

Pfifferlinge | Aprikose | Liebstöckel

Pré-Dessert

'Lambada' Erdbeere

Skyr | fermentierter Pfeffer | Basilikum

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

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

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

Linsenpraline | Tartelette | Macaron

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Kohlrabi | Brioche | Schnittlauch

Kimchi | Vadouvan | Sesam

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Régis Poissinet

Terre d'Irizée Extra Brut

C. & C. Maréchal

"Bourgogne Aligoté", Burgund 2022

Kraemer

"Müller-Thurgau" Steillage Muschelkalk,
Tauberfranken 2016

P.J. Kühn

"Quarzit" Oestrich Riesling VDP.Ortswein,
Rheingau 2022

Francesco Cirelli

"Cerasuolo d'Abruzzo DOC Anfora", Italien
2022

Marc Kreydenweiss

"La Fontaine" aux Enfants Pinot Blanc, Alsace
2016

Josep Grau

"Figuerals Garnatxa", Grenache, Montsant
2017

J. B. Becker

"Eltviller Sonnenberg" Riesling Spätlese,
Rheingau 2018

MENÜ



OXALIS

Seitan

Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Austernpilz

Ornithogale | Erbse | Leinsaat

Grüner Spargel

Dashi | Miso | Tonburi

Ravioli

gebackener Spargel | Bio-Ei | Rhabarber

Artischocken-Velouté

Algen | Kapern | Bronzefenchel

Sorbet

Camargue-Reis

Pfifferlinge | Aprikose | Liebstöckel

Pré-Dessert

'Lambada' Erdbeere

Skyr | fermentierter Pfeffer | Basilikum

Petit Fours