

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 81,00

Die kleine Degustation 61,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

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

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Sepiakissen | 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

Johannes Zillinger
"Revolution" White Solera N.V., Österreich

Zehnthof Luckert
Sulzfelder Silvaner "Alte Reben"
VDP.Ortswein, Franken 2021

Catherine Riss
"De Grès ou de Force" Riesling, Naturwein,
Elsass 2018

Espera
"Palheto", Lisabon 2022

Domaine Grand
Côtes du Jura „Cuvée Tradition“ Vin de Voile,
Jura 2018

Sierra de Toloño
"Raposo" Rioja Tinto, Spanien 2022

Corte Manzini
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro",
Emilia-Romagna

MENÜ



PURE TASTE

Müritz Stör
Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Kalbs-Onglet
Saubohne | Erbse | Leinsaat

Hamachi
grüner Spargel | Miso | N25 'Baerii' Caviar

'Pluma' vom iberischen Bellota-Schwein
gebackener Spargel | Bio-Ei | Rhabarber

Pulpo
Algen | Artischocke | Bronzefenchel

Sorbet

Tafelspitz 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 81,00

Die kleine Degustation 61,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

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

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Linsenpraline | Tartelette | Taco

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

Johannes Zillinger
"Revolution" White Solera N.V., Österreich

Zehnthof Luckert
Sulzfelder Silvaner "Alte Reben"
VDP.Ortswein, Franken 2021

Catherine Riss
"De Grès ou de Force" Riesling, Naturwein,
Elsass 2018

Espera
"Palheto", Lisabon 2022

Domaine Grand
Côtes du Jura „Cuvée Tradition“ Vin de Voile,
Jura 2018

Sierra de Toloño
"Raposo" Rioja Tinto, Spanien 2022

Corte Manzini
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro",
Emilia-Romagna

MENÜ



OXALIS

Seitan
Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Austernpilz
Saubohne | 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