

## MENÜ VARIANTEN



---

### PURE TASTE

---

Das große Pure Taste 225,00

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

---

### WEINBEGLEITUNG

---

Die große Degustation 79,00

Die kleine Degustation 59,00

---

### 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 Huré-Frères**

Invitation Brut L.2017, Montagne de Reims

#### **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

#### **Bretonischer Steinbutt**

Blumenkohl | Trüffel | Kirsche

#### **'Pluma' vom iberischen Bellota-Schwein**

gebackener Spargel | Bio-Ei | Rhabarber

#### **Pulpo**

Algen | Artischocke | Bronzefenchel

Sorbet

#### **Bürgermeisterstück 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 79,00

Die kleine Degustation 59,00

---

### UPGRADE-GÄNGE

---

Käsevariation 25,00  
Frankreich | Spanien

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

## ZUR ANREGUNG



---

### APERÓ

---

Currykissen | Tartelette | Taco

---

### OX-BROT

---

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

---

### AMUSE-BOUCHE

---

Kohlrabi | Brioche | Schnittlauch

Kimchi | Vadouvan | Sesam

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### OXALIS

---

#### **Champagne Huré-Frères**

Invitation Brut L.2017, Montagne de Reims

#### **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

#### **Blumenkohl**

australischer Wintertrüffel | Kirsche | Verjus

#### **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