

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'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



PURE TASTE

Müritz Stör
Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Kalbs-Onglet
Saubohne | Erbse | Leinsaat

Bretonischer Steinbutt
Blumenkohl | Trüffel | Kirsche

'Secreto' vom Bellota-Schwein
Sandkarotte | Stachelbeere | Cime di Rappa

Pulpo
Artischocke | Codium | Bronzefenchel

Sorbet

'Bavette' 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

Currykissen | 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'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



OXALIS

Seitan
Radieschen | Meerrettich | violetter Senf

Austernpilz
Saubohne | Erbse | Leinsaat

Blumenkohl
australischer Wintertrüffel | Kirsche | Verjus

Sandkarotte
Schmormöhre | Stachelbeere | Cime di Rappa

Artischocken-Velouté
Codium | Pinienkerne | Bronzefenchel

Sorbet

Camargue-Reis
Pfifferlinge | Aprikose | Liebstöckel

Pré-Dessert

'Lambada' Erdbeere
Skyr | fermentierter Pfeffer | Basilikum

Petit Fours