

## MENÜ VARIANTEN



---

### PURE TASTE

---

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00  
(ohne Secreto & 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

---

Dashi | Garnele | 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

---

**Felchen**  
Gurke | Kokos | Holunder

**Kalbs-Onglet**  
Saubohne | Erbse | Leinsaat

**Bretonischer Steinbutt**  
Blumenkohl | Trüffel | Kirsche

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

**Pulpo**  
Artischocke | Codium | 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 Karotte & 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

---

**Halloumi**  
Gurke | Kokos | Holunder

**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