

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 85,00

Die kleine Degustation 65,00

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 | Percebes | 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

Domaine Clos Basté
"Pacherenc du Vic-Bilh Doux" Petit Manseng,
Sud-Ouest 2020

MENÜ



PURE TASTE

Felchen
Gurke | Kokos | Holunder

Wachtel
Polenta | Tomate | Basilikum

Bretonischer Steinbutt
Blumenkohl | Trüffel | Winzertraube

'Secreto' vom Bellota-Schwein
Sandkarotte | Mais | Brombeere

Pulpo
Artischocke | Fenchel | Codium

Sorbet

'Teppanyaki' Cut vom Wagyu-Rind
Paprika | Aubergine | Melone

Pré-Dessert

Blut-Pfirsich
Miso | Lavendel | Piment d'Espelette

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 85,00

Die kleine Degustation 65,00

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 | Purple Curry | 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

Domaine Clos Basté
"Pacherenc du Vic-Bilh Doux" Petit Manseng,
Sud-Ouest 2020

MENÜ



OXALIS

Halloumi
Gurke | Kokos | Holunder

Polenta 'Rosso del Ticino'
Tomate | Pinienkerne | Basilikum

Blumenkohl
Trüffel | Winzertraube | Verjus

Sandkarotte
Schmormöhre | Mais | Brombeere

Artischocken-Velouté
Codium | Fenchel | Leinsaat

Sorbet

Camargue-Reis
Paprika | Aubergine | Melone

Pré-Dessert

Blut-Pfirsich
Miso | Lavendel | Piment d'Espelette

Petit Fours