

## MENÜ VARIANTEN



---

### PURE TASTE

---

Das große Pure Taste 225,00

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

---

### WEINBEGLEITUNG

---

Die große Degustation 80,00

Die kleine Degustation 60,00

---

### 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 Olivier Horiot**

Cuvée „Métisse“ Noir & Blanc, Brut Nature

#### **Luneau-Papin**

"Le Verger" Muscadet Sèvre-et-Maine, Loire  
2022

#### **Lageder**

"Versalto" Pinot Blanc, Alto Adige 2021

#### **P.J. Kühn**

"Alte Reben" Hallgarten Riesling, Rheingau  
2021

#### **Espera**

"Palheto", Lisabon 2022

#### **Domaine Grand**

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

#### **Sierra de Toloño**

"Raposo" Rioja Tinto, Spanien 2020

#### **Domaine Poudoux**

"Muscat de Rivesaltes", 2021 Roussillon

## MENÜ



---

### PURE TASTE

---

#### **Felchen**

Gurke | Kokos | Holunder

#### **Wachtel**

Polenta | Tomate | Basilikum

#### **Bretonischer Steinköhler**

N25 Oscietra Kaviar | Blumenkohl | Traube

#### **'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 80,00

Die kleine Degustation 60,00

---

### 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 Olivier Horiot**

Cuvée „Métisse“ Noir & Blanc, Brut Nature

#### **Luneau-Papin**

„Le Verger“ Muscadet Sèvre-et-Maine, Loire  
2022

#### **Lageder**

„Versalto“ Pinot Blanc, Alto Adige 2021

#### **P.J. Kühn**

„Alte Reben“ Hallgarten Riesling, Rheingau  
2021

#### **Espera**

„Palheto“, Lisabon 2022

#### **Domaine Grand**

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

#### **Sierra de Toloño**

„Raposo“ Rioja Tinto, Spanien 2020

#### **Domaine Poudereux**

„Muscat de Rivesaltes“, 2021 Roussillon

## 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