

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 63,00

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

Gulfi

"Carjcanti", Sicilia 2020

Michael Teschke

"Wilde Gans" Spätburgunder, Gau-
Odernheim, Rheinhessen 2012

Rita & Rudolf Trossen

"Dreiklang" Riesling Spätlese feinherb,
Mittelmosel 2020

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

'Onglet' vom Salers-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 81,00

Die kleine Degustation 63,00

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

Gulfi

"Carjcanti", Sicilia 2020

Michael Teschke

"Wilde Gans" Spätburgunder, Gau-
Odernheim, Rheinhessen 2012

Rita & Rudolf Trossen

"Dreiklang" Riesling Spätlese feinherb,
Mittelmosel 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