

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Küken & Abalone)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 95,00

Die kleine Degustation 69,00

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

Bisque | Muschel | Alge

Bäckchen | Sellerie | Trüffel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Olivier Horiot
Cuvée "Métisse" Noir & Blanc, Brut Nature

Luis Seabra
2022 Xisto Ilimitado Branco, Portugal

Catherine Riss
2020 Dessous de Table, Naturwein, Elsass

Domaine Pellé
2022 "La Croix au Garde" Sancerre

La Soufrandière
2021 Saint-Véran "La Combe Desroches"

José Estévez Fernández
2022 "Uxía de Ponte", Galicien

Sottimano
2020 Langhe Nebbiolo, Piemont

Château Haut-Bergeron
2019 L'Îlot de Haut-Bergeron Sauternes

MENÜ



PURE TASTE

Makrele 'Escabeche'
Kürbis | Apfel | Wasabi

Juvenil Ferkel
Bete | Miso | Sanddorn

Bretonischer Steinköhler
N25 Oscietra Kaviar | Blumenkohl | Traube

Stubenküken von Miéral
Süßkartoffel | Chanterelle | Cranberry

Abalone
Dashi | Codium | OX-Yuzu-Ponzu

Sorbet

Rehrücken
Steinpilz | Kohl | Birne

Pré-Dessert

Reine Claude Pflaume
braune Butter | Portwein | Zitronenthymian

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

Das kleine Oxalis 165,00
(ohne Süßkartoffel & Kohlrabi)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 95,00

Die kleine Degustation 69,00

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

Möhre | Alge | Mais

Sellerie | Kerbel | Trüffel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Olivier Horiot
Cuvée "Métisse" Noir & Blanc, Brut Nature

Luis Seabra
2022 Xisto Ilimitado Branco, Portugal

Catherine Riss
2020 Dessous de Table, Naturwein, Elsass

Domaine Pellé
2022 "La Croix au Garde" Sancerre

La Soufrandière
2021 Saint-Véran "La Combe Desroches"

José Estévez Fernández
2022 "Uxía de Ponte", Galicien

Sottimano
2020 Langhe Nebbiolo, Piemont

Château Haut-Bergeron
2019 L'Îlot de Haut-Bergeron Sauternes

MENÜ



OXALIS

Hokkaido-Kürbis 'Escabeche'
Limette | Apfel | Wasabi

Crapaudine Bete aus dem Salzteig
Chiogga Rübe | Miso | Sanddorn

Blumenkohl
Trüffel | Winzertraube | Verjus

Süßkartoffel-Gratin
Chanterelle | Cranberry | schwarze Walnuss

Kohlrabi-Velouté
Leinsaat | Codium | OX-Yuzu-Ponzu

Sorbet

Gnocchi
Steinpilz | Kohl | Birne

Pré-Dessert

Reine Claude Pflaume
braune Butter | Portwein | Zitronenthymian

Petit Fours