

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Bries & Jakobsmuschel)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 100,00

Die kleine Degustation 72,00

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 | Rouille

Wagyu-Bug | Sellerie | Burgundertrüffel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Olivier Horiot

Cuvée Sève „En Barmont" Blanc de Noirs Brut
Nature 2017

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"

J. B. Becker

2021 Martinthaler Rödchen Riesling Auslese
trocken

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 Rochenflügel

N25 Oscietra Kaviar | Haferwurzel | Vin
Jaune

Kalbsbries

Pak Choi | Knollenziest | Wintertrüffel

Jakobsmuschel

Dashi | Alge | OX-Yuzu-Ponzu

Sorbet

Challans Ente von Burgaud

Kerbelrübe | Kumquat | Maitake

Pré-Dessert

Mandarine

Marone | Luftschokolade | Zitronenthymian

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 100,00

Die kleine Degustation 72,00

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

Kürbis | Papaya | Koriander

Sellerie | Kerbel | Burgundertrüffel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Olivier Horiot

Cuvée Sève „En Barmont" Blanc de Noirs Brut
Nature 2017

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"

J. B. Becker

2021 Martinthaler Rödchen Riesling Auslese
trocken

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

Haferwurzel

Vogelbeere | Vanille | Vin Jaune

Süßkartoffel-Gratin

Chanterelle | Berberitze | schwarze Walnuss

Kohlrabi-Velouté

Leinsaat | Alge | OX-Yuzu-Ponzu

Sorbet

Pommes Macaire

Kerbelrübe | Kumquat | Maitake

Pré-Dessert

Mandarine

Marone | Luftschokolade | Zitronenthymian

Petit Fours