

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 95,00

Die kleine Degustation 77,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 17,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Cone | Tartelette | Taco

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Tom Kha | Ente | Koriander

Wagyu-Bug | Sellerie | Miso

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Régis Poissinet
Terre d'Irizee Extra Brut

G. & J.-H. Goisot
2022 Saint-Bris „Exogyra Virgula“, Bourgogne

La Soufrandière
2021 Saint-Véran "La Combe Desroches",
Bourgogne

Catherine Riss
2020 Dessous de Table, Naturwein, Elsass

Claus Preisinger
2022 "DOPE" Rosé, Leithaberg, Burgenland

Luis Seabra
2022 Xisto Ilimitado Branco, Portugal

Rieffel
2020 Pinot Noir "Runz", Elsass

Királyudvar
2018 Late Harvest Furmint "Teraszok", Ungarn

MENÜ



PURE TASTE

Bretonischer Hummer
Topinambur | Buttermilch | Fingerlime

Lambries
Pak Choi | Knollenziest | Wintertrüffel

Skrei
N25 Oscietra Kaviar | Yacon | Nussbutter

'Étouffée' Taube von Miéral
Rosenkohl | Foie Gras | Purple Curry

Jakobsmuschel
Vadouvan | Alge | Papaya

Sorbet

Perlhuhn 'Excellence' von Miéral
Pastinake | Kumquat | Marone

Pré-Dessert

Zitrusbombe
Yuzu | Pandan | Vanille

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

Das kleine Oxalis 165,00
(ohne Camargue-Reis & Vitelotte)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 95,00

Die kleine Degustation 77,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Jamón Iberico Bellota (50g) 17,50
Gran Reserva 5€, 48 Monate

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Cone | Tartelette | Taco

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Artischocke | Hanf | Kerbel

Sellerie | Miso | alter Balsamico

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Régis Poissinet
Terre d'Irizee Extra Brut

G. & J.-H. Gaisot
2022 Saint-Bris „Exogyra Virgula“, Bourgogne

La Soufrandière
2021 Saint-Véran "La Combe Desroches",
Bourgogne

Catherine Riss
2020 Dessous de Table, Naturwein, Elsass

Claus Preisinger
2022 "DOPE" Rosé, Leithaberg, Burgenland

Luis Seabra
2022 Xisto Ilimitado Branco, Portugal

Rieffel
2020 Pinot Noir "Runz", Elsass

Királyudvar
2018 Late Harvest Furmint "Teraszok", Ungarn

MENÜ



OXALIS

Topinambur
schwarzer Knoblauch | Buttermilch |
Fingerlime

Pak Choi
Knollenziest | Berberitze | schwarze Nuss

Yaconwurzel
Tonburi | Nussbutter | Leinsaat

Camargue-Reis
Rosenkohl | Kapstachelbeere | Purple Curry

Vitelotte Kartoffel
Wachtelei | Granatapfel | Wintertrüffel

Sorbet

Pastinake
Kumquat | Marone | Buchenpilz

Pré-Dessert

Zitrusbombe
Yuzu | Pandan | Vanille

Petit Fours