

## MENÜ VARIANTEN



---

### PURE TASTE

---

Das große Pure Taste 225,00

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

---

### WEINBEGLEITUNG

---

Die große Degustation 110,00

Die kleine Degustation 87,00

---

### 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 | Miso | Frühlings-Trüffel

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### PURE TASTE

---

#### **Champagne Pertois-Lebrun**

"L'ambitieuse" Grand Cru Blanc de Blancs  
Extra Brut 18

#### **Luneau-Papin**

2020 L d'Or Granite Muscadet Sèvre-et-  
Maine, Loire

#### **Ziereisen**

2020 Steinkrügler Gutedel, Badischer  
Landwein

#### **P. J. Kühn**

2020 Oestrich Klosterberg Riesling VDP.Erste  
Lage, Rheingau

#### **Francesco Cirelli**

2022 Cerasuolo d'Abruzzo Amphora,  
Abruzzen

#### **Xosé Lois Sebio**

2022 Más Alá Godello, Galizien

#### **Maréchal**

2020 Auxey-Duresses Pinot Noir, Burgund

#### **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

#### **Taube 'Étouffée' 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 110,00

Die kleine Degustation 87,00

---

### 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 | Frühlings-Trüffel

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### OXALIS

---

#### **Champagne Pertois-Lebrun**

"L'ambitieuse" Grand Cru Blanc de Blancs  
Extra Brut 18

#### **Luneau-Papin**

2020 L d'Or Granite Muscadet Sèvre-et-  
Maine, Loire

#### **Ziereisen**

2020 Steinkrügler Gutedel, Badischer  
Landwein

#### **P. J. Kühn**

2020 Oestrich Klosterberg Riesling VDP.Erste  
Lage, Rheingau

#### **Francesco Cirelli**

2022 Cerasuolo d'Abruzzo Amphora,  
Abruzzen

#### **Xosé Lois Sebio**

2022 Más Alá Godello, Galizien

#### **Maréchal**

2020 Auxey-Duresses Pinot Noir, Burgund

#### **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