

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Wachtel & Carabinero)

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

Müritz Zander

Daikon | violetter Senf | Meerrettich

Foie Gras

Pak Choi | Knollenziest | Trüffel

Skrei

N25 Baerii Kaviar | Yacon | Nussbutter

Wachtel von Miéral

Saubohne | Sanddorn | Purple Curry

Carabinero

Rhabarber | Liebstöckel | Mandel

Sorbet

'Axuria' Milch-Lamm aus den Pyrenäen

Morchel | Agretto | Bärlauchkapern

Pré-Dessert

Zitrusbombe

Yuzu | Pandan | Vanille

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

Das kleine Oxalis 165,00
(ohne Portobello & Fregola)

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

Frühlingsaromen

Daikon | violetter Senf | Meerrettich

Pak Choi

Knollenziest | schwarze Nuss | Trüffel

Yaconwurzel

Beluga-Linsen | Nussbutter | Leinsaat

Portobello Pilz

Saubohne | Sanddorn | Purple Curry

Fregola Sarda

Rhabarber | Wachtelei | Mandel

Sorbet

Morchel

Agretto | Bärlauchkapern | Pistazie

Pré-Dessert

Zitrusbombe

Yuzu | Pandan | Vanille

Petit Fours