

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

Das kleine Pure Taste 185,00
(ohne Presa & Auster)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 112,00

Die kleine Degustation 80,00

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

Dashi | Muschel | Alge

Büffelbäckchen | Blumenkohl | Miso

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Françoise Martinot

Bistrotage Extra Brut B.20

Manincor

2024 La Rosé de Manincor, Südtirol

La Roc des Anges

2020 "Chamane" Côtes Catalanes, Roussillon

Catherine Riss

2020 "De Grès ou de Force" Riesling,
Naturwein, Elsass

A. et P. de Villaine

2022 Bouzeron Aligoté, Bourgogne

Domaine Grand

2021 Cuvée Tradition Vin de Voile, Jura

Hofmann

2013 Markelsheimer Probstberg
Tauberschwartz, Tauberfranken

P. J. Kühn

2019 Oestrich Lenchen Riesling Spätlese,
Rheingau

MENÜ



PURE TASTE

Alpensaibling

Kohlrabi | Bucheckern | Kafir-Limette

Gesottene Büffelizeunge

Bete | Sanddorn | Wasabi

Müritz Zander

Kimchi | Winzertraube | Kaluga-Kaviar

Presa vom Bellota-Schwein

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Tarbouriech Auster

Passe Pierre | Pumpernickel | Fingerlimes

Sorbet

Odenwälder Rehrücken

Kürbis | Waldpilze | Holunderbeeren

Pré-Dessert

Grüner Apfel

Sellerie | Joghurt | Koriander

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis 185,00

Das kleine Oxalis 165,00
(ohne Linsencassoulet & Venere Reis)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 112,00

Die kleine Degustation 80,00

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

Pilz-Dashi | Alge | Enoki

Blumenkohl | Miso | Kerbel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Champagne Françoise Martinot

Bistrotage Extra Brut B.20

Manincor

2024 La Rosé de Manincor, Südtirol

La Roc des Anges

2020 "Chamane" Côtes Catalanes, Roussillon

Catherine Riss

2020 "De Grès ou de Force" Riesling,
Naturwein, Elsass

A. et P. de Villaine

2022 Bouzeron Aligoté, Bourgogne

Domaine Grand

2021 Cuvée Tradition Vin de Voile, Jura

Hofmann

2013 Markelsheimer Probstberg
Tauberschwartz, Tauberfranken

P. J. Kühn

2019 Oestrich Lenchen Riesling Spätlese,
Rheingau

MENÜ



OXALIS

Fermentierter Kohlrabi

Rosenkohl | Bucheckern | Kafir-Limette

Bete aus dem Salzteig

Sanddorn | Wasabi | Burgunder Trüffel

Kohl-Roullade

Kimchi | Sesam | Winzertraube

Linsen-Cassoulet

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Venere Reis

Passe Pierre | Vin Jaune | Fingerlimes

Sorbet

Kürbis

Topinambur | Waldpilze | Holunderbeeren

Pré-Dessert

Grüner Apfel

Sellerie | Joghurt | Koriander

Petit Fours