

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 114,00

Die kleine Degustation 76,00

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 | Sellerie | Palmkohl

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Muré

Domaine Clos St Landelin Rosé Crémant
d'Alsace Brut

Simone Adams

2023 Weißburgunder Ingelheim, Rheinhessen

Johannes Zillinger

2022 "NUMEN" Fumé Blanc, Weinviertel
Österreich

Beaumont Family Wines

2022 Hope Marguerite, Walker Bay
Südafrika

Olivier Horiot

2019 Champagne Rosè des Riceys En
Vallinrain, Pinot Noir

Château de Béru

2022 Chablis Terroirs de Béru, Burgund

Holger Koch

2018 Pinot Noir ***, Kaiserstuhl

Rita & Rudolf Trossen

2023 Riesling Dreiklang Spätlese feinherb,
Mosel

MENÜ



PURE TASTE

Alpensaibling

Kohlrabi | Bucheckern | Kafir-Limette

Gesottene Kalbszunge

Haferwurzel | Sanddorn | Wasabi

Müritz Zander

Kimchi | Winzertraube | Oscietra-Kaviar

Secreto vom iberischen Bellota-Schwein

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Bretonische Jakobsmuschel

Meeresträubchen | Grapefruit | Haselnuss

Sorbet

Challans-Ente

Pak Choi | Maitake | Périgord-Trüffel

Pré-Dessert

Mandarine

Feigenblatt | Rosmarin | Olivenöl

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN



OXALIS

Das große Oxalis	185,00
Das kleine Oxalis	165,00
(ohne Linsencassoulet & Venere Reis)	

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation	114,00
Die kleine Degustation	76,00

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-Pilz

Sellerie | Palmkohl | Kerbel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



OXALIS

Muré

Domaine Clos St Landelin Rosé Crémant
d'Alsace Brut

Simone Adams

2023 Weißburgunder Ingelheim, Rheinhessen

Johannes Zillinger

2022 "NUMEN" Fumé Blanc, Weinviertel
Österreich

Beaumont Family Wines

2022 Hope Marguerite, Walker Bay
Südafrika

Olivier Horiot

2019 Champagne Rosè des Riceys En
Valingrain, Pinot Noir

Château de Béru

2022 Chablis Terroirs de Béru, Burgund

Holger Koch

2018 Pinot Noir ***, Kaiserstuhl

Rita & Rudolf Trossen

2023 Riesling Dreiklang Spätlese feinherb,
Mosel

MENÜ



OXALIS

Fermentierter Kohlrabi

Rosenkohl | Bucheckern | Kafir-Limette

Haferwurzel

Sanddorn | Wasabi | Winter-Trüffel

Kohl-Roullade

Kimchi | Sesam | Winzertraube

Linsen-Cassoulet

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Venere Reis

Passe Pierre | Vin Jaune | Grapefruit

Sorbet

Kürbis

Topinambur | Maitake | Holunderbeeren

Pré-Dessert

Mandarine

Feigenblatt | Rosmarin | Olivenöl

Petit Fours