

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste	225,00
Das kleine Pure Taste (ohne Secreto & Jakobsmuschel)	185,00

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation	123,00
Die kleine Degustation	83,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation Frankreich Spanien	25,00
Jamón Iberico Bellota (50g) Gran Reserva 5€, 48 Monate	17,50

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Cone | Tartelette | Taco

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Muschel | Alge

Bellota-Bäckchen | Sellerie | Apfel

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

Heymann-Löwenstein

2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling
Große Lage, Mosel

Olivier Horiot

2019 Champagne Rosé des Riceys En
Vallinrain, Pinot Noir

Château de Bérú

2022 Chablis Terroirs de Bérú, Burgund

Holger Koch

2018 Pinot Noir ***, Kaiserstuhl

Rita & Rudolf Trossen

2023 Riesling Dreiklang Spätlese feinherb,
Mosel

MENÜ



PURE TASTE

Alpensaibling

Kohlrabi | Bucheckern | Kafir-Limette

Kalbsbries

Knollenziest | Périgord-Trüffel | Löwenzahn

Bretonische Seezunge

Kimchi | Schwarzwurzel | Oscietra-Kaviar

Secreto vom iberischen Bellota-Schwein

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Bretonische Jakobsmuschel

Meeresträubchen | Grapefruit | Haselnuss

Sorbet

Challans-Ente

Pak Choi | Foie Gras | Sauce Albufera

Pré-Dessert

Mandarine & Blutorange

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 123,00

Die kleine Degustation 83,00

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 | Apfel | 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

Heymann-Löwenstein

2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling
Große Lage, Mosel

Olivier Horiot

2019 Champagne Rosé des Riceys En
Valingrain, Pinot Noir

Château de Bérú

2022 Chablis Terroirs de Bérú, Burgund

Holger Koch

2018 Pinot Noir ***, Kaiserstuhl

Rita & Rudolf Trossen

2023 Riesling Dreiklang Spätlese feinherb,
Mosel

MENÜ



OXALIS

Fermentierter Kohlrabi

Rosenkohl | Bucheckern | Kafir-Limette

Knollenziest

Onzen-Ei | Périgord-Trüffel | Löwenzahn

Schwarzwurzel

Kimchi | Sesam | Tonburi

Linsen-Cassoulet

Fenchel | Kapern | Taggiasca-Oliven

Acquerello-Risotto

Passe Pierre | Vin Jaune | Grapefruit

Sorbet

Kürbis

Topinambur | Maitake | Holunderbeeren

Pré-Dessert

Mandarine & Blutorange

Feigenblatt | Rosmarin | Olivenöl

Petit Fours