

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 112,00

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

Dashi | Muschel | Alge

Büffel-Schäufele | 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

2019 "NUMEN" Fumé Blanc, Weinviertel
Österreich

Heymann-Löwenstein

2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling
Große Lage, Mosel

Château de la Selve

2023 Rosé L'Audacieuse, Rhône – südlich

Château de Bérù

2022 Chablis Terroirs de Bérù, 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

Miéral-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 & Risotto)

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 112,00

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

2019 "NUMEN" Fumé Blanc, Weinviertel
Österreich

Heymann-Löwenstein

2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling
Große Lage, Mosel

Château de la Selve

2023 Rosé L'Audacieuse, Rhône – südlich

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