

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Das große Pure Taste                                  | 225,00 |
| Das kleine Pure Taste<br>(ohne Taube & Jakobsmuschel) | 185,00 |

WEINBEGLEITUNG

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Die große Degustation  | 125,00 |
| Die kleine Degustation | 95,00  |

UPGRADE-GÄNGE

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Käsevariation<br>Frankreich   Spanien                     | 25,00 |
| Jamón Iberico Bellota (50g)<br>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

Büffel-Schäufele | Sellerie | Apfel

Weinkarte



Barkarte



## WEINBEGLEITUNG



---

### PURE TASTE

---

**Champagne Olivier Horiot**  
Cuvée "Métisse" Blancs & Noirs

**Nicolas Maillet**  
2021 Bourgogne Aligoté, Burgund

**Királyudvar**  
2021 Tokaji Furmint sec, Hárslevelű

**Heymann-Löwenstein**  
2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling  
Große Lage, Mosel

**Manincor**  
2024 La Rosé de Manincor, Südtirol

**Château de Bérú**  
2022 Chablis Terroirs de Bérú, Burgund

**Heinrich**  
2016 Pannobile, Zweigelt & Blaufränkisch  
Burgenland

**Domaine Huet**  
2018 Le Haut Lieu Moelleux, Chenin Blanc,  
Loire

## MENÜ



---

### PURE TASTE

---

**Alpensaibling**  
Kohlrabi | Bucheckern | Kafir-Limette

**Kalbsbries**  
Knollenziest | Périgord-Trüffel | Löwenzahn

**Bretonische Seezunge**  
Kimchi | Schwarzwurzel | Oscietra-Kaviar

**Étouffée-Taube 'Excellence' von Miéral**  
Agretto | Liebstöckel | Salzzitrone

**Bretonische Jakobsmuschel**  
Meeresträubchen | Grapefruit | Haselnuss

Sorbet

**Miéral-Ente aus der Bresse**  
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 Ravioli & Risotto)

---

### WEINBEGLEITUNG

---

Die große Degustation 125,00

Die kleine Degustation 95,00

---

### 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

---

**Champagne Olivier Horiot**  
Cuvée "Métisse" Blancs & Noirs

**Nicolas Maillet**  
2021 Bourgogne Aligoté, Burgund

**Királyudvar**  
2021 Tokaji Furmint sec, Hárslevelű

**Heymann-Löwenstein**  
2017 Uhlen Blaufüsser Lay Riesling  
Große Lage, Mosel

**Manincor**  
2024 La Rosé de Manincor, Südtirol

**Château de Bérú**  
2022 Chablis Terroirs de Bérú, Burgund

**Heinrich**  
2016 Pannobile, Zweigelt & Blaufränkisch  
Burgenland

**Domaine Huet**  
2018 Le Haut Lieu Moelleux, Chenin Blanc,  
Loire

## MENÜ



---

### OXALIS

---

**Fermentierter Kohlrabi**  
Rosenkohl | Bucheckern | Kafir-Limette

**Knollenziest**  
Onzen-Ei | Périgord-Trüffel | Löwenzahn

**Schwarzwurzel**  
Kimchi | Sesam | Tonburi

**Ravioli**  
Agretto | Liebstöckel | Salzzitrone

**Acquerello-Risotto**  
Algen | Vin Jaune | Grapefruit

Sorbet

**Kürbis**  
Pak Choi | Buchenpilz | Bianchetti-Trüffel

Pré-Dessert

**Mandarine & Blutorange**  
Feigenblatt | Rosmarin | Olivenöl

Petit Fours