

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

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

WEINBEGLEITUNG

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

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

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

Axuria-Milchlamm aus den Pyrenäen
Morchel | Koji | Bärlauchkapern

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

Gnocchi

Morchel | Koji | Bärlauchkapern

Pré-Dessert

Mandarine & Blutorange

Feigenblatt | Rosmarin | Olivenöl

Petit Fours