

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das große Pure Taste 225,00

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

WEINBEGLEITUNG

Die große Degustation 119,00

Die kleine Degustation 90,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Rinderschinken von Casalba 8,00
"gereiftes" Rind von 5-7 Jahren aus
der Region León. Reifung 20 Monate
à 50g

ZUR ANREGUNG



APERÒ

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 Tarlant

"Zero" Brut Nature

Nicolas Maillet

2021 Bourgogne Aligoté, Burgund

Stefan Meyer

2021 Weißer Burgunder Rosengarten, Pfalz

Heymann-Löwenstein

2019 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

Bretonische Meeresfrüchte

Radieschen | Meerrettich | Grüne Soße

Kaninchen-Frikassee

Spargel | Fava-Bohne | Trüffel

Skrei

Kimchi | Schwarzwurzel | Kaluga-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 119,00

Die kleine Degustation 90,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Rinderschinken von Casalba 8,00
"gereiftes" Rind von 5-7 Jahren aus
der Region León. Reifung 20 Monate
à 50g

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 Tarlant

"Zero" Brut Nature

Nicolas Maillet

2021 Bourgogne Aligoté, Burgund

Stefan Meyer

2021 Weißer Burgunder Rosengarten, Pfalz

Heymann-Löwenstein

2019 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

Tempeh

Radieschen | Meerrettich | Grüne Soße

Portobello-Pilz

Spargel | Fava-Bohne | Trüffel

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