

MENÜ VARIANTEN



PURE TASTE

Das Pure Taste Menü 200,00

WEINBEGLEITUNG

Die Degustation 125,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Rinderschinken von Casalba 10,00
"gereiftes" Rind von 5-7 Jahren aus
der Region León. Reifung 20 Monate
à 50g

ZUR ANREGUNG



APERÓ

Cone | Tartelette | Panipuri

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Muschel | Alge

Büffel-Praline | Polenta | Trüffel

Weinkarte



Barkarte



WEINBEGLEITUNG



PURE TASTE

Champagne Olivier Horiot

Cuvée "Sève" Blanc de Noirs Brut Nature

Cathrine Riss

2020 "De Grès ou de Force" Riesling,
Naturwein, Elsass

Bret Brothers

2022 Mâcon-Chardonnay,
Burgund

P. J. Kühn

2020 Hallgarten Hendelberg VDP.Erste Lage
Rheingau

Château de Bérù

2014 Chablis Clos Bérù Monopol,
Burgund

Roagna

2016 Langhe Rosso,
Piemont

Domaine Villet

Macvin du Jura L18,
Jura

MENÜ



PURE TASTE

Hamachi

Bete | Wasabi | Kefir

Axuria-Milchlam aus den Pyrenäen

Pfifferling | Topinambur | Holunderkapern

Galizischer Felsenoktopus

Kimchi | Artischocke | Yuzu

Osietra Kaviar

Onzen-Ei | Blumenkohl | Verjus

Sorbet

Reh aus dem Odenwald

Brokkoli | Steinpilz | Vogelbeere

Pré-Dessert

Kürbis & Feige

Dulcey | braune Butter | Schwarze Walnuss

Petit Fours