MENÜ VARIANTEN

PURE TASTE

Das Pure Taste Menü 200,00

WEINBEGLEITUNG

Die Degustation 125,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Damwild-Schinken 10,00
aus dem badischen Odenwald,
mit Buchenholz geräuchert
á 50g

ZUR ANREGUNG

APERO

Cone | Tartelette | Panipuri

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Muschel | Alge

Büffel-Bug | 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 Béru
2014 Chablis Clos Béru Monopol,
Burgund

Roagna
2016 Langhe Rosso,
Piemont

Domaine Villet
Macvin du Jura L18,
Jura

MENÜ

PURE TASTE

Bretonischer Hummer
Bete | Wasabi | Kefir

Axuria-Milchlamm aus den Pyrenäen
Pfifferling | Topinambur | Holunderkapern

Galizischer Felsenoktopus
Kimchi | Artischocke | Yuzu

Osietra Kaviar
Onzen-Ei | Blumenkohl | Verjus

Sorbet

Reh aus dem Odenwald
Brokkoli | Chantarelle | Vogelbeere

Pré-Dessert

Kürbis & Feige
Dulcey | braune Butter | Schwarze Walnuss

Petit Fours

MENÜ VARIANTEN

OXALIS

Das Oxalis Menü 200,00

WEINBEGLEITUNG

Die Degustation 125,00

UPGRADE-GÄNGE

Käsevariation 25,00
Frankreich | Spanien

Damwild-Schinken 10,00
aus dem badischen Odenwald,
mit Buchenholz geräuchert
á 50g

ZUR ANREGUNG

APERO

Cone | Tartelette | Panipuri

OX-BROT

Sauerteig-Brot | Beurre de Baratte

AMUSE-BOUCHE

Dashi | Enoki | Alge

Trüffel-Polenta | Safran | Popkorn

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 Béru
2022 Chablis Terroirs de Béru, Burgund

Heinrich
2016 Pannobile, Zweigelt & Blaufränkisch
Burgenland

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

MENÜ

OXALIS

Tofu
Bete | Wasabi | Kefir

Acquerello-Risotto
Pfifferling | Topinambur | Holunderkapern

Kohl-Roulade
Kimchi | Artischocke | Yuzu

Tonburi
Onzen-Ei | Blumenkohl | Verjus

Sorbet

Wilder Brokkoli
Chantarelle | Trüffel | Marcona-Mandel

Pré-Dessert

Kürbis & Feige
Dulcey | braune Butter | Schwarze Walnuss

Petit Fours