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

Dominique Derain
2014 Saint Aubin 1er Cru „En Remilly"
Burgund

Roagna
2016 Langhe Rosso,
Piemont

Domaine Villet
Macvin du Jura L18,
Jura

MENÜ

PURE TASTE

Hamachi
Bete | Wasabi | Kefir

Secreto vom iberischen Bellota-Schwein
Maitake | Topinambur | Holunder

Bretonischer Seeteufel
Kimchi | Artischocke | Trüffel

Oscietra Kaviar
Onzen-Ei | Blumenkohl | Verjus

Sorbet

Reh aus dem Odenwald
Haferwurzel | Herbsttrompeten | 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 | Champignon | Alge

Trüffel-Polenta | Safran | Popkorn

Weinkarte

Barkarte

WEINBEGLEITUNG

OXALIS

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

Dominique Derain
2014 Saint Aubin 1er Cru „En Remilly"
Burgund

Roagna
2016 Langhe Rosso,
Piemont

Domaine Villet
Macvin du Jura L18,
Jura

MENÜ

OXALIS

Tofu
Bete | Wasabi | Kefir

Acquerello-Risotto
Maitake | Topinambur | Holunder

Kohl-Roulade
Kimchi | Artischocke | Yuzu

Tonburi
Onzen-Ei | Blumenkohl | Verjus

Sorbet

Wilder Brokkoli
Herbsttrompeten | Haferwurzel | Vogelbeere

Pré-Dessert

Kürbis & Feige
Dulcey | braune Butter | Schwarze Walnuss

Petit Fours