

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Label Rouge Lachs

Schwarzwurzel | Grapefruit | Pumpernickel

Kürbis-Velouté

Curry | Kokos | Papaya

Müritz-Stör

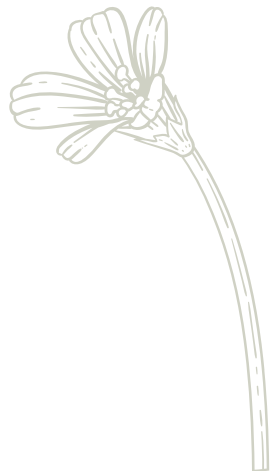
Miso | Kimchi | Sesam

Entenkeule von Miéral aus der Dombes

Kohl | Maronen | Kapstachelbeere

Bratapfel

Mandel | Muskatblüte | Karamell



3 GÄNGE

Lachs | Ente | Apfel 60,00

4 GÄNGE

Lachs | Velouté | Ente
Apfel 70,00

5 GÄNGE

Lachs | Velouté | Stör
Ente | Apfel 85,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Lachs | Velouté | Stör
Ente | Apfel 128,00

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Domaine Luneau-Papin
2022 „Le Verger“ Muscadet Sèvre-et-
Maine sur Lie, Loire 0,1 | 6,50

Battenfeld-Spanier 0,1 | 7,00
2023 Weißburgunder Réserve, Rheinhessen

Domaine Villet 0,1 | 10,50
2022 Chardonnay Ouillé Bio, Jura

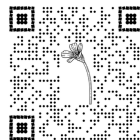
Michael Teschke 0,1 | 10,00
2012 Spätburgunder Wilde Gans,
Rheinhessen

Weiser-Künstler 0,1 | 10,00
2020 Enkircher Ellergrub Spätlese, Mosel

3 GÄNGE 26,00

4 GÄNGE 33,00

5 GÄNGE 43,00



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Gebratene Gänseleber 23,00
Topinambur | Cranberry | schwarze Nuss

Label Rouge Lachs 16,00
Schwarzwurzel | Grapefruit | Pumpernickel

Vegi wilde Schwarzwurzel 13,00

l'oxalis Salat 12,50
Himbeervinaigrette | Boskoop-Apfel
karamellisierte Mandeln

l'oxalis Brotselektion 7,50
Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

l'oxalis Brotselektion 4,50
klein

SUPPEN

Kürbis-Velouté 11,00
Curry | Kokos | Papaya

Bouillabaisse 20,00
Calamaretti | Muschel | Garnele

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Roter Camargue-Reis 24,00
Kohl | Maronen | Kapstachelbeere

Vitelotte Kartoffel 30,00
Oberfeld-Ei | Granatapfel | Trüffel

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Bug vom Nordfriesland Wagyu 30,00
Petersilie | Birne | Haselnuss

Entenkeule von Miéral aus der Dombes 29,00
Kohl | Maronen | Kapstachelbeere

Müritz-Stör 28,00
Miso | Kimchi | Sesam

DESSERT

Bratapfel	15,00
Mandel Muskatblüte Karamell	
Quitte	14,00
Nougat Calvados Zitronenthymian	
Eis & Sorbetvariation	10,00
Whiskey Sour-Granité Schoko-Sablé	

SCHINKEN & KÄSE

Auswahl - spanischer und französischer Käse	18,00
Trauben Brot Hagebutte	
Rinderschinken von Casalba	8,00
"gereiftes" Rind von 5-7 Jahren aus der Region León. Reifung 14-20 Monate, geschnitten á 50g	
Jamón Gran Reserva	6,00
"Typ Serrano" nach Art eines Serrano-Schinken, jedoch höhere Qualitätsanspruch an Tierhaltung und Futter. 24 bis 30 Monate gereift, geschnitten á 50g	