

l'oxalis

## **ZUR ANREGUNG**

---

**l'oxalis Brot**

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

**Amuse Bouche**

# MENÜ

## **Pulpo**

Kürbis | Cedro-Zitrone | Olive

## **Kürbis-Velouté**

Curry | Kokos | Papaya

## **Müritz-Stör**

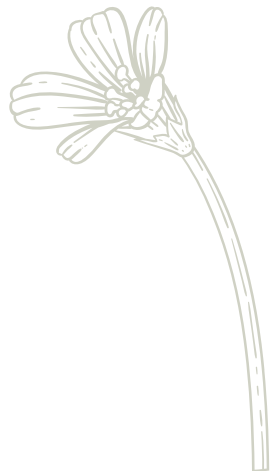
Miso | Kimchi | Sesam

## **Confierter Bauch vom Kastanien-Schwein**

Karotte | Berberitze | Mandel

## **Mandarine**

Pistazie | Rotwein | Ajowan



---

### 3 GÄNGE

---

Pulpo | Bauch | Mandarine 60,00

---

### 4 GÄNGE

---

Pulpo | Velouté | Bauch  
Mandarine 70,00

---

### 5 GÄNGE

---

Pulpo | Velouté | Stör  
Bauch | Mandarine 85,00

---

### DEGUSTATIONSMENÜ

---

Pulpo | Velouté | Stör  
Bauch | Mandarine 124,50

Weinbegleitung

## WEINBEGLEITUNG

**François Chidaine**  
2023 Touraine Sauvignon Blanc, Loire 0,1 | 5,00

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

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

**Sierra de Toloño**  
2020 Raposo Rioja Tempranillo 0,1 | 8,50

**J.B.Becker**  
2018 Riesling Alte Reben Walkenberg  
Spätlese Trocken, Rheingau 0,1 | 8,50

---

**3 GÄNGE** 22,00

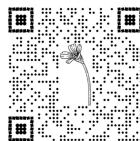
---

**4 GÄNGE** 29,00

---

**5 GÄNGE** 39,50

---



Weinkarte

## **DINING**

---

### **VORSPEISEN**

---

<b>Tar-Tar vom 'Charolais' Rinderfilet</b> Kartoffelpraline   Eigelb   violetter Senf	<b>22,00</b>
<b>Pulpo</b> Kürbis   Cedro-Zitrone   Olive	<b>17,00</b>
<b>Vegi mit Panzanella &amp; Büffelmozzarella</b>	<b>14,00</b>
<b>l'oxalis Salat</b> Himbeervinaigrette   Boskoop-Apfel karamellisierte Mandeln	<b>12,50</b>
<b>l'oxalis Brotselektion</b> Buerre de Baratte   Arbequina- Olivenöl	<b>7,50</b>
<b>l'oxalis Brotselektion</b> klein	<b>4,50</b>

---

### **SUPPEN**

---

<b>Kürbis-Velouté</b> Curry   Kokos   Papaya	<b>11,00</b>
<b>'Tom-Kha' von Perlhuhn &amp; Taube</b> Maitake   Zitronengras   Alge	<b>22,00</b>

---

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

---

**Polenta** 24,00  
Mais | Pilze | Pinienkerne

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

---

## HAUPTGÄNGE

---

**Entenkeule von Miéral aus der Dombes** 30,00  
Kohl | Maronen | Kapstachelbeere

**Confierter Bauch vom Kastanien-Schwein** 29,00  
Karotte | Berberitze | Mandel

**Müritz-Stör** 28,00  
Miso | Kimchi | Sesam

---

## DESSERT

---

<b>Mandarine</b>	16,00
Pistazie   Rotwein   Ajowan	
<b>Bratapfel</b>	15,00
Meersalz   Muskatblüte   Karamell	
<b>Eis &amp; Sorbetvariation</b>	10,00
Whiskey Sour-Granité   Schoko-Sablé	

---

## SCHINKEN & KÄSE

---

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