

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Pulpo

Kürbis | Cedro-Zitrone | Olive

Artischocken-Velouté

Poverade | Hanf | Kerbel

Skrei

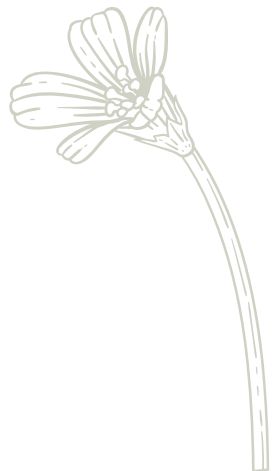
Brandade | Pak Choi | Sesam

Confiierter Bauch vom Kastanien-Schwein

Karotte | Berberitze | Mandel

Mandarine

Pistazie | Rotwein | Ajowan



3 GÄNGE

Pulpo | Bauch | Mandarine 60,00

4 GÄNGE

**Pulpo | Velouté | Bauch
Mandarine** 75,00

5 GÄNGE

**Pulpo | Velouté | Skrei
Bauch | Mandarine** 90,00

DEGUSTATIONSMENÜ

**Pulpo | Velouté | Skrei
Bauch | Mandarine** 126,00

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

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

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

B. & D. Schmitt 0,1 | 7,50
2022 Riesling Natur, bio, Naturwein,
Rheinhessen

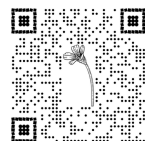
Sierra de Toloño 0,1 | 8,50
2020 Raposo Rioja Tempranillo

J.B.Becker 0,1 | 8,50
2018 Riesling Eltviller Sonnenberg
Spätlese, Rheingau

3 GÄNGE 22,00

4 GÄNGE 29,00

5 GÄNGE 36,00



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Beef-Tatar vom Büffelfilet 24,00
Kartoffelpraline | Eigelb | violetter Senf

Pulpo 17,00
Kürbis | Cedro-Zitrone | Olive

Vegi mit Panzanella & Büffel-Burrata 14,00

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

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

l'oxalis Brotselektion 4,50
klein

SUPPEN

Artischocken-Velouté 13,00
Poverade | Hanf | Kerbel

'Tom-Kha' von Perlhuhn & Taube 22,00
Maitake | Zitronengras | Alge

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Polenta 24,00
Mais | Pilze | Pinienkerne

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

HAUPTGÄNGE

Onglet vom Rind 32,00
Cime di Rappa | Tropea-Zwiebel | Bernaise

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

Skrei 30,00
Brandade | Pak Choi | Sesam

DESSERT

Mandarine	16,00
Pistazie Rotwein Ajowan	
Bratapfel	15,00
Meersalz Muskatblüte Karamell	
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	