

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

'Chevice' vom Bonito

Gurke | Molke | Johannisbeere

Tomaten-Gazpacho

Tomatenrelish | Pinienkerne | Basilikum

Bretonischer Seeteufel

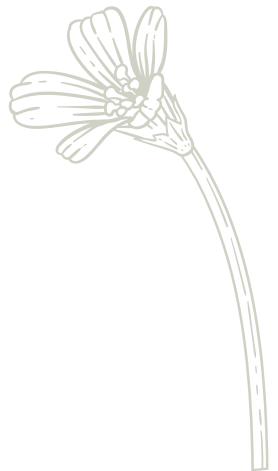
Venere-Reis | Tomate | Himbeere

Rosa Kalbstafelspitz

Bohnen | Aprikose | Pfifferlinge

Cheesecake

Heidelbeere | Sablé | Verbene



3 GÄNGE

Chevice Kalb Cheesecake	60,00
-----------------------------	-------

4 GÄNGE

Chevice Gazpacho Kalb Cheesecake	75,00
---	-------

5 GÄNGE

Chevice Gazpacho Seeteufel Kalb Cheesecake	90,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Chevice Gazpacho Seeteufel Kalb Cheesecake	125,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Sommergemüse

Römersalat | Feta | Wachtelei

Tomaten-Gazpacho

Tomatenrelish | Pinienkerne | Basilikum

Venere-Reis

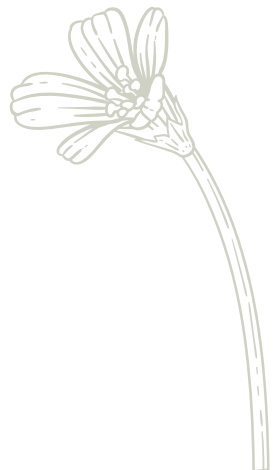
Schmorfenchel | Tomate | Himbeere

Bohnen-Cassoulet

Aprikose | Pfifferlinge | schwarzer Knoblauch

Cheesecake

Heidelbeere | Sablé | Verbene



3 GÄNGE

Sommergemüse | Cassoulet | Cheesecake 55,00

4 GÄNGE

Sommergemüse | Gazpacho | Cassoulet 65,00
Cheesecake

5 GÄNGE

Sommergemüse | Gazpacho | Venere-Reis 85,00
Cassoulet | Cheesecake

DEGUSTATIONSMENÜ

Sommergemüse | Gazpacho | Venere-Reis 120,00
Cassoulet | Cheesecake

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

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

Zehnthof Luckert 0,1 l | 7,00
2023 Sulzfelder Silvaner VDP.Ortswein,
biozert., Franken

Espera 0,1 l | 8,00
2023 "Palheto" rosé, Lissabon,
Portugal

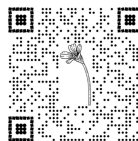
Occhipinti 0,1 l | 9,00
2023 "SP68" Rosso Terre Siciliane,
biozert., Sizilien

Corte Manzini 0,1 l | 4,50
Lambrusco „Amabile“ Grasparossa
Frizzante, Emilia-Romagna

3 GÄNGE	20,00
----------------	--------------

4 GÄNGE	27,00
----------------	--------------

5 GÄNGE	35,00
----------------	--------------



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Sommergemüse 16,00
Römersalat | Feta | Wachtelei

'Chevice' vom Bonito 18,00
Gurke | Molke | Johannisbeere

Foie Gras Terrine 22,00
Mispel | schwarze Walnuss | Brioche

I'oxalis Brotselection 7,50
Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

I'oxalis Brotselection 4,50
klein

SUPPEN

Tomaten-Gazpacho 13,00
Tomatenrelish | Pinienkerne | Basilikum

'Laksa' vom Kaisergranat 24,00
Pulpo | Kokos | Alge

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bohnen-Cassoulet 24,00
Aprikose | Pfifferlinge | schwarzer Knoblauch

Venere-Reis 28,00
Schmorfenchel | Tomate | Himbeere

HAUPTGÄNGE

Bauch & Short-Rib vom Lamm 37,00
Melone | Paprika | Miso

Rosa Kalbstafelspitz 32,00
Bohnen | Aprikose | Pfifferlinge

Bretonischer Seeteufel 32,00
Venere-Reis | Tomate | Himbeere

DESSERT

Schokobombe 'Original Beans' 18,00
Krapfen | Parfait | gebackene Schokolade

Cheesecake 16,00
Heidelbeere | Sablé | Verbene

Eis & Sorbetvariation 12,00
eingelegte Früchte | 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