

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Dorade

Bohne | Molke | Johannisbeere

Pfifferling-Velouté

Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

Bretonischer Seehecht

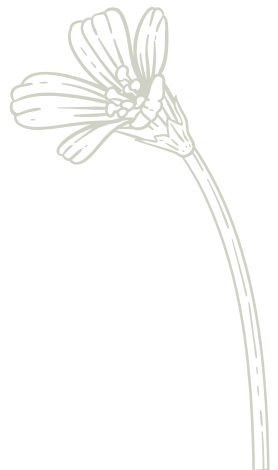
Fenchel | Tomate | Himbeere

Bigorre-Schwein

Pak Choi | Aprikose | Pfifferlinge

Pfirsich

Cerealien | Joghurt | Vanille



3 GÄNGE

Dorade Bigorre-Schwein Pfirsich	70,00
-------------------------------------	-------

4 GÄNGE

Dorade Velouté Bigorre-Schwein Pfirsich	85,00
--	-------

5 GÄNGE

Dorade Velouté Seehecht Bigorre-Schwein Pfirsich	100,00
---	--------

DEGUSTATIONSMENÜ

Dorade Velouté Seehecht Bigorre-Schwein Pfirsich	140,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Büffelmozzarella

Tomate | Bohne | Johannisbeere

Pfifferling-Velouté

Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

Camargue-Reis

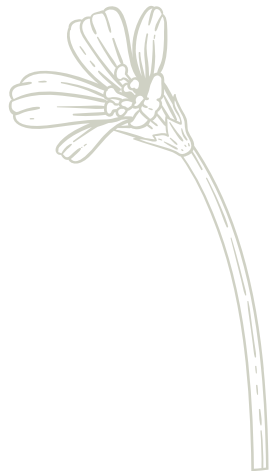
Fenchel | Tomate | Himbeere

Gebeizter Tofu

Pak Choi | Aprikose | Pfifferlinge

Pfirsich

Cerealien | Joghurt | Vanille



3 GÄNGE

Büffelmozzarella | Tofu | Pfirsich 60,00

4 GÄNGE

Büffelmozzarella | Velouté | Tofu 75,00
Pfirsich

5 GÄNGE

Büffelmozzarella | Velouté | Camargue-Reis 90,00
Tofu | Pfirsich

DEGUSTATIONSMENÜ

Büffelmozzarella | Velouté | Camargue-Reis 130,00
Tofu | Pfirsich

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Nicholas Maillet 0,1 l | 9,00
2021 Bourgogne Aligoté, Burgund

P. J. Kühn 0,1 l | 10,00
2021 Hallgarten Riesling „Alte Reben“
VDP.Ortswein, Rheingau

Weinberghof Fritsch 0,1 l | 6,50
2025 Rosé vom Zweigelt, Wagram,
Niederösterreich

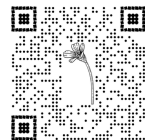
Yohan Lardy 0,1 l | 11,00
2024 Cru Fleurie "Le Vivier", Gamay,
Beaujolais

Clemens Busch 0,1 l | 9,00
2024 Pünderich Riesling Kabinett
VDP.Ortswein

3 GÄNGE 29,00

4 GÄNGE 39,00

5 GÄNGE 45,50



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Büffelmozzarella 18,00

Tomate | Bohne | Johannisbeere

Dorade 20,00

Bohne | Molke | Johannisbeere

Foie Gras 26,00

Kirsche | schwarze Walnuss | Brioche

BROT

l'oxalis Brotselektion 7,50

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

l'oxalis Brotselektion 4,50

klein

SUPPEN

Pfifferling-Velouté 14,00

Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

'Dashi' von bretonischen Fischen 24,00

Meeresfrüchte | Enoki | Alge

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Camargue-Reis 32,00
Fenchel | Tomate | Himbeere

Gebeizter Tofu 28,00
Pak Choi | Aprikose | Pfifferlinge

HAUPTGÄNGE

Bigorre-Schwein 34,00
Pak Choi | Aprikose | Pfifferlinge

Onglet vom Aubrac-Rind 38,00
Aubergine | Kohlrabi | Stachelbeere

Bretonischer Seehecht 36,00
Fenchel | Tomate | Himbeere

DESSERT

Schokobombe 19,00

Brownie | Parfait | Schokosorbet

Pfirsich 17,00

Cerealien | Joghurt | Vanille

Eis & Sorbetvariation 13,00

eingelegte Früchte | Schoko-Crumble

SCHINKEN & KÄSE

Auswahl an gereiften Käsesorten 20,00

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