

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot
Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Ardèche Forelle
Rübchen | Meerrettich | Kokos

Kürbis-Velouté
Mango | Hanfsaat | steirisches Kernöl

Bretonischer Rochenflügel
Fenchel | Kapern | Safran

Schwarzfederhuhn aus der Dombes
Blumenkohl | Mais | Nußbutter

Birne
Nougat | Schmand | Zitronenmelisse

3 GÄNGE

Forelle | Huhn | Birne	75,00

4 GÄNGE

Forelle | Velouté | Huhn Birne	90,00

5 GÄNGE

Forelle | Velouté | Rochen Huhn | Birne	105,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Forelle | Velouté | Rochen Huhn | Birne	145,00

Weinbegleitung

MENÜ

Kraut & Rüben
Wachtelei | Meerrettich | Kokos

Kürbis-Velouté
Mango | Hanfsaat | steirisches Kernöl

Trüffel-Risotto
36J Grana | Schnittlauch | Crème fraîche

Gebeizter Tofu
Blumenkohl | Mais | Nußbutter

Birne
Nougat | Schmand | Zitronenmelisse

3 GÄNGE

Kraut & Rüben | Tofu | Birne	65,00

4 GÄNGE

Kraut & Rüben | Velouté | Tofu Birne	80,00

5 GÄNGE

Kraut & Rüben | Velouté | Risotto Tofu | Birne	95,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Kraut & Rüben | Velouté | Risotto Tofu | Birne	135,00

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Velich 2023 Welschriesling, Neusiedlersee Österreich	**0,1 l 6,50**
Nicholas Maillet 2021 Bourgogne Aligoté Burgund	**0,1 l 9,00**
Kreydenweiss 2022 „Lune à Boire“ Orange Elsass	**0,1 l 11,00**
Valfaccenda 2024 Roero Arneis Piemont	**0,1 l 11,00**
Seehof 2023 Westhofen Auslese Fass 9 Rheinhessen	**0,1 l 8,00**

3 GÄNGE	**25,50**
4 GÄNGE	**34,50**
5 GÄNGE	**45,50**

Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Kraut & Rüben 19,00
Wachtelei | Meerrettich | Kokos

Ardèche Forelle 22,00
Rübchen | Meerrettich | Kokos

Foie Gras 26,00
Apfel | schwarze Walnuss | Brioche

BROT

l'oxalis Brotselection 8,50
Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

l'oxalis Brotselection 5,50
klein

SUPPEN

Kürbis-Velouté 14,00
Mango | Hanfsaat | steirisches Kernöl

'Dashi' von bretonischen Fischen 26,00
Meeresfrüchte | Champignon | Alge

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Trüffel-Risotto **36,00**
36J Grana | Schnittlauch | Crème fraîche

Gebeizter Tofu **28,00**
Blumenkohl | Mais | Brombeere

HAUPTGÄNGE

Schwarzfederhuhn aus der Dombes **34,00**
Blumenkohl | Mais | Nußbutter

Schmor-Praline vom Büffel **38,00**
Wirsing | Kürbis | Trüffel

Bretonischer Rochenflügel **36,00**
Fenchel | Kapern | Safran

DESSERT

Schokobombe 19,00
Brownie | Parfait | Schokosorbet

Birne 17,00
Nougat | Schmand | Zitronenmelisse

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