

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Sardine

Artischocke | Agretto | Blutorange

Velouté von der Schwarzwurzel

Grapefruit | Kerbel | Leinsaat

Skrei

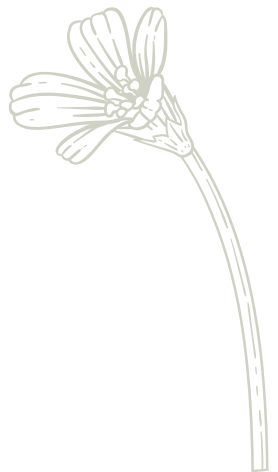
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

Bug vom Büffel

Ur-Möhre | Berberitze | Trüffel

Zitrone & Mascarpone

Limoncello | Amalfi-Zitrone | Sablé



3 GÄNGE

Sardine Bug Zitrone & Mascarpone	70,00
--------------------------------------	-------

4 GÄNGE

Sardine Velouté Bug Zitrone & Mascarpone	85,00
---	-------

5 GÄNGE

Sardine Velouté Skrei Bug Zitrone & Mascarpone	100,00
---	--------

DEGUSTATIONSMENÜ

Sardine Velouté Skrei Bug Zitrone & Mascarpone	140,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Artischocke

Agretto | Blutorange | Eigelb

Velouté von der Schwarzwurzel

Grapefruit | Kerbel | Leinsaat

Tempeh

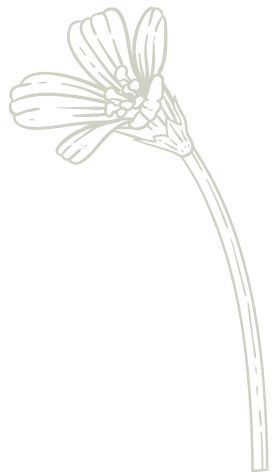
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

Acquerello-Risotto

Pilze | Winter-Trüffel | Schnittlauch

Zitrone & Mascarpone

Limoncello | Amalfi-Zitrone | Sablé



3 GÄNGE

Artischocke | Risotto | Zitrone & Mascarpone 60,00

4 GÄNGE

Artischocke | Velouté | Risotto 75,00
Zitrone & Mascarpone

5 GÄNGE

Artischocke | Velouté | Tempeh 90,00
Risotto | Zitrone & Mascarpone

DEGUSTATIONSMENÜ

Artischocke | Velouté | Tempeh 130,00
Risotto | Zitrone & Mascarpone

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

P.J. Kühn 0,1 | 7,00
2023 Riesling „Jacobus“ VDP.Gutswein,
Rheingau

Château de Lavernette 0,1 | 8,50
2023 "Les Vignes de la Roche" Beaujolais
Blanc, Chardonnay, Beaujolais

Bernhard Ott 0,1 | 7,00
2024 Grüner Veltliner am Berg,
Niederösterreich

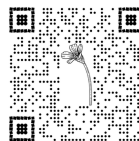
Nicolas Maillet 0,1 | 11,00
2023 Mâcon Igé Rouge, Gamay, Burgund

Rita & Rudolf Trossen 0,1 | 8,50
2023 Riesling Dreiklang Spätlese
feinherb, Mosel

3 GÄNGE	26,50
----------------	--------------

4 GÄNGE	35,00
----------------	--------------

5 GÄNGE	42,00
----------------	--------------



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Artischocke 16,00
Agretto | Blutorange | Eigelb

Sardine 18,00
Artischocke | Agretto | Blutorange

Foie Gras 26,00
Quitte | schwarze Walnuss | Brioche

BROT

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

l'oxalis Brotselection 4,50
klein

SUPPEN

Velouté von der Schwarzwurzel 14,00
Grapefruit | Kerbel | Leinsaat

'Laksa' vom Hummer 24,00
Kaisergranat | Sepia | Thai-Basilikum

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Acquerello-Risotto 32,00
Pilze | Winter-Trüffel | Schnittlauch

Tempeh 28,00
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

HAUPTGÄNGE

Hirschrücken 38,00
Süßkartoffel | Preiselbeere | Portweinjus

Bug vom Büffel 34,00
Ur-Möhre | Berberitze | Trüffel

Skrei 36,00
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

DESSERT

Schokobombe	19,00
Brownie Parfait Schokosorbet	
Zitrone & Mascarpone	17,00
Limoncello Amalfi-Zitrone Sablé	
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	