

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Sardine

Artischocke | Agretto | Blutorange

Spargel-Velouté

Spargelchutney | Kerbel | Nussbutter

'Label Rouge' Lachs

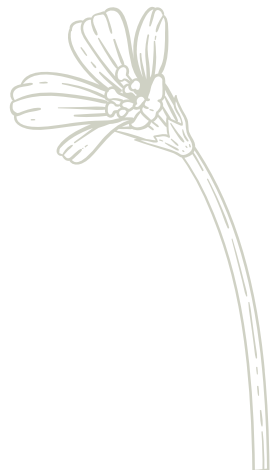
Kartoffel | Spinat | Liebstöckel

Kalbszunge

Grillspargel | Kimchi | Sesam

Zitrone & Mascarpone

Limoncello | Amalfi-Zitrone | Sablé



3 GÄNGE

Sardine | Zunge | Zitrone & Mascarpone 70,00

4 GÄNGE

Sardine | Velouté | Zunge
Zitrone & Mascarpone 85,00

5 GÄNGE

Sardine | Velouté | Lachs
Zunge | Zitrone & Mascarpone 100,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Sardine | Velouté | Lachs
Zunge | Zitrone & Mascarpone 140,00

Weinbegleitung

MENÜ

Artischocke

Agretto | Blutorange | Eigelb

Spargel-Velouté

Spargelchutney | Kerbel | Nussbutter

Kimchi-Roulade

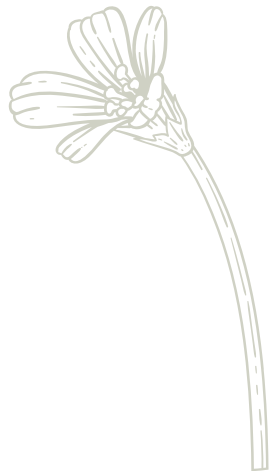
Grillspargel | Koriander | Sesam

Acquerello-Risotto

gebackener Spargel | Parmesan | Basilikum

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 | Kimchi 90,00
Risotto | Zitrone & Mascarpone

DEGUSTATIONSMENÜ

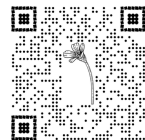
Artischocke | Velouté | Kimchi 130,00
Risotto | Zitrone & Mascarpone

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

P.J. Kühn 2023 Riesling „Jacobus“ VDP.Gutswein, Rheingau	0,1 7,00
Château de Lavernette 2023 "Les Vignes de la Roche" Beaujolais Blanc, Chardonnay, Beaujolais	0,1 8,50
Bernhard Ott 2025 Grüner Veltliner am Berg, Niederösterreich	0,1 7,00
Nicolas Maillet 2023 Mâcon Igé Rouge, Gamay, Burgund	0,1 11,00
Rita & Rudolf Trossen 2023 Riesling Dreiklang Spätlese feinherb, Mosel	0,1 8,50

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 klein	4,50

SUPPEN

Spargel-Velouté	14,00
Spargelchutney Kerbel Nussbutter	
'Dashi' von bretonischen Fischen	24,00
Meeresfrüchte Enoki Alge	

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Acquerello-Risotto 32,00
gebackener Spargel | Parmesan | Basilikum

Kimchi-Roulade 28,00
Grillspargel | Koriander | Sesam

HAUPTGÄNGE

Kalbszunge 36,00
Grillspargel | Kimchi | Sesam

Bug vom Büffel 34,00
Polenta | Bärlauch | gebackener Spargel

'Label Rouge' Lachs 36,00
Kartoffel | Spinat | Liebstöckel

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	