

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Weißer Thunfisch

Gurke | Dill | Kefir

Pfifferling-Velouté

Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

Bretonischer Seeteufel

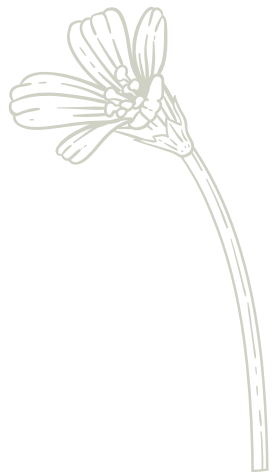
Fenchel | Tomate | Himbeere

Landhuhn aus der Dombes

Blumenkohl | Mais | Brombeere

Reine Claude

Tarte | Schmand | Vanille



3 GÄNGE

Thunfisch Landhuhn Reine Claude	75,00
-------------------------------------	-------

4 GÄNGE

Thunfisch Velouté Landhuhn Reine Claude	90,00
--	-------

5 GÄNGE

Thunfisch Velouté Seeteufel Landhuhn Reine Claude	105,00
--	--------

DEGUSTATIONSMENÜ

Thunfisch Velouté Seeteufel Landhuhn Reine Claude	145,00
--	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Büffel-Burrata

Gurke | Dill | Kefir

Pfifferling-Velouté

Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

Camargue-Reis

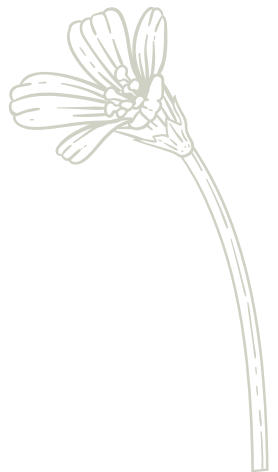
Fenchel | Tomate | Himbeere

Gebeizter Tofu

Blumenkohl | Mais | Brombeere

Reine Claude

Tarte | Schmand | Vanille



3 GÄNGE

Burrata Tofu Reine Claude	65,00
------------------------------	-------

4 GÄNGE

Burrata Velouté Tofu Reine Claude	80,00
--	-------

5 GÄNGE

Burrata Velouté Camargue-Reis Tofu Reine Claude	95,00
--	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Burrata Velouté Camargue-Reis Tofu Reine Claude	135,00
--	--------

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Clemens Busch 0,1 | 8,50
2024 Riesling „Vom roten Schiefer“,
Mosel

Weingut Feligreno 0,1 | 8,00
2024 Chardonnay vom Gabbro
hessische Bergstraße

Bernhard Ott 0,1 | 7,50
2025 Grüner Veltliner am Berg,
Niederösterreich

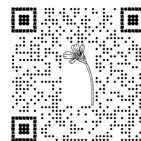
Gulfi 0,1 | 8,50
2023 Rossojbleo Nero d'Avola,
Sizilien

J.B.Becker 0,1 | 9,00
2018 Riesling Eltviller Sonnenberg
Spätlese, Rheingau

3 GÄNGE	26,00
----------------	--------------

4 GÄNGE	34,00
----------------	--------------

5 GÄNGE	41,50
----------------	--------------



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Büffel-Burrata 19,00
Gurke | Dill | Kefir

Weißer Thunfisch 23,00
Gurke | Dill | Kefir

Foie Gras 26,00
Apfel | schwarze Walnuss | Brioche

BROT

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

l'oxalis Brotselektion 5,50
klein

SUPPEN

Pfifferling-Velouté 14,00
Schnittlauch | Nussbutter | Amaranth

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

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Camargue-Reis 32,00
Fenchel | Tomate | Himbeere

Gebeizter Tofu 28,00
Blumenkohl | Mais | Brombeere

HAUPTGÄNGE

Landhuhn aus der Dombes 34,00
Blumenkohl | Mais | Brombeere

Onglet vom Aubrac-Rind 40,00
Kimchi | Melone | Trüffel

Bretonischer Seeteufel 36,00
Fenchel | Tomate | Himbeere

DESSERT

Schokobombe 19,00

Brownie | Parfait | Schokosorbet

Reine Claude 17,00

Tarte | Schmand | 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