

l'oxalis

## **ZUR ANREGUNG**

---

### **l'oxalis Brot**

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

### **Amuse Bouche**

# MENÜ

## **Wittling**

Artischocke | Spargel | Tomate

## **Spargel-Velouté**

Spargelchutney | Kerbel | Nussbutter

## **'Label Rouge' Lachs**

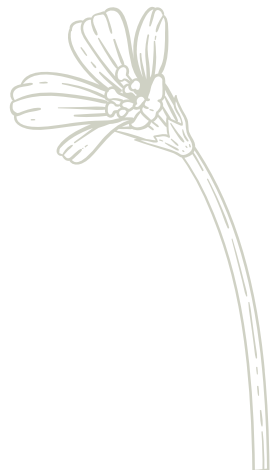
Kartoffel | Spinat | Liebstöckel

## **Maibock**

Polenta | Basilikum | gebackener Spargel

## **Rhabarber-Schnitte**

Chutney | Baiser | Schafs-Joghurt



---

### 3 GÄNGE

---

Wittling | Maibock | Rhabarber-Schnitte 70,00

---

### 4 GÄNGE

---

Wittling | Velouté | Maibock 85,00  
Rhabarber-Schnitte

---

### 5 GÄNGE

---

Wittling | Velouté | Lachs 100,00  
Maibock | Rhabarber-Schnitte

---

### DEGUSTATIONSMENÜ

---

Wittling | Velouté | Lachs 135,00  
Maibock | Rhabarber-Schnitte

Weinbegleitung

# MENÜ

## **Artischocke**

Spargel | Tomate | Eigelb

## **Spargel-Velouté**

Spargelchutney | Kerbel | Nussbutter

## **Kimchi-Roulade**

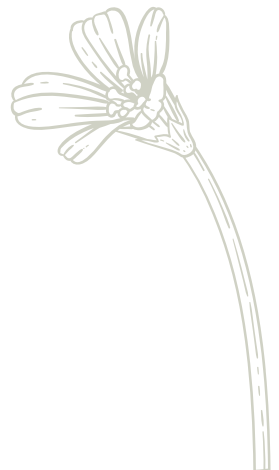
Grillspargel | Koriander | Sesam

## **Acquerello-Risotto**

gebackener Spargel | Parmesan | Basilikum

## **Rhabarber-Schnitte**

Chutney | Baiser | Schafs-Joghurt



---

### 3 GÄNGE

---

Artischocke | Risotto | Rhabarber-Schnitte 60,00

---

### 4 GÄNGE

---

Artischocke | Velouté | Risotto 75,00  
Rhabarber-Schnitte

---

### 5 GÄNGE

---

Artischocke | Velouté | Kimchi 90,00  
Risotto | Rhabarber-Schnitte

---

### DEGUSTATIONSMENÜ

---

Artischocke | Velouté | Kimchi 125,00  
Risotto | Rhabarber-Schnitte

Weinbegleitung

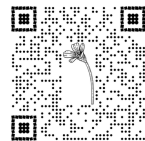
## WEINBEGLEITUNG

<b>Domaine Luneau-Papin</b> 2023 Muscadet Sèvre et Maine „Le Verger“, bio-zert., Loire	0,1   7,00
<b>Château de Lavernette</b> 2023 "Les Vignes de la Roche" Beaujolais Blanc, Beaujolais	0,1   8,50
<b>Weingut Feligreno</b> 2025 'Pinot Gris' l'oxalis Hauswein, Bergstraße	0,1   6,00
<b>Nicolas Maillet</b> 2023 Mâcon Igé Rouge, Gamay, Burgund	0,1   11,00
<b>Corte Manzini</b> Lambrusco „Amabile“ Grasparossa Frizzante, Emilia-Romagna	0,1   6,00

---

<b>3 GÄNGE</b>	<b>24,00</b>
<b>4 GÄNGE</b>	<b>32,50</b>
<b>5 GÄNGE</b>	<b>38,50</b>

---



Weinkarte

## **DINING**

---

### **VORSPEISEN**

---

<b>Artischocke</b> Spargel   Tomate   Eigelb	<b>16,00</b>
<b>Wittling</b> Artischocke   Spargel   Tomate	<b>18,00</b>
<b>Foie Gras</b> Erdbeere   schwarze Walnuss   Brioche	<b>26,00</b>

---

### **BROT**

---

<b>l'oxalis Brotselection</b> Buerre de Baratte   Arbequina- Olivenöl	<b>7,50</b>
<b>l'oxalis Brotselection</b> klein	<b>4,50</b>

---

### **SUPPEN**

---

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

---

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

---

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

**Kimchi-Roulade** 28,00  
Grillspargel | Koriander | Sesam

---

## HAUPTGÄNGE

---

**Kalbszunge** 36,00  
Grillspargel | Kimchi | Sesam

**Maibock** 34,00  
Polenta | Basilikum | gebackener Spargel

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

---

## DESSERT

---

<b>Schokobombe</b>	19,00
Brownie   Parfait   Schokosorbet	
<b>Rhabarber-Schnitte</b>	17,00
Chutney   Baiser   Schafs-Joghurt	
<b>Eis &amp; Sorbetvariation</b>	13,00
eingelegte Früchte   Schoko-Crumble	

---

## SCHINKEN & KÄSE

---

<b>Auswahl an gereiften Käsesorten</b>	20,00
Trauben   Brot   Hagebutte	
<b>Rinderschinken von Casalba</b>	8,00
"gereiftes" Rind von 5-7 Jahren aus der Region León. Reifung 14-20 Monate, geschnitten á 50g	
<b>Jamón Gran Reserva</b>	6,00
"Typ Serrano" nach Art eines Serrano-Schinken, jedoch höhere Qualitätsanspruch an Tierhaltung und Futter. 24 bis 30 Monate gereift, geschnitten á 50g	