

l'oxalis

ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Räucherfisch aus dem Smoker

Pickles | Safran-Spargel | Crème fraîche

Spargel-Velouté

Spargelchutney | Leinsaat | Basilikum

Bretonischer Seeteufel

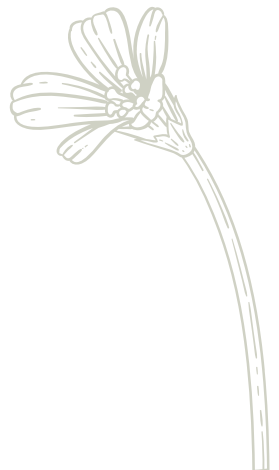
Venere-Reis | Tomate | Himbeere

Rosa Kalbstafelspitz

Bohnen | Aprikose | Pfifferlinge

Erdbeere

Quark | Minze | fermentierter Pfeffer



3 GÄNGE

Räucherfisch Kalb Erdbeere	60,00
--------------------------------	-------

4 GÄNGE

Räucherfisch Velouté Kalb Erdbeere	75,00
---	-------

5 GÄNGE

Räucherfisch Velouté Seeteufel Kalb Erdbeere	90,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Räucherfisch Velouté Seeteufel Kalb Erdbeere	125,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Frühlingsgemüse

Pickles | Safran-Spargel | Crème fraîche

Spargel-Velouté

Spargelchutney | Leinsaat | Basilikum

Acquerello-Risotto

gebackener Spargel | Parmesan | Kerbel

Bohnen-Cassoulet

Aprikose | Pfifferlinge | schwarzer Knoblauch

Erdbeere

Quark | Minze | fermentierter Pfeffer



3 GÄNGE

Frühlingsgemüse Cassoulet Erdbeere	55,00
--	-------

4 GÄNGE

Frühlingsgemüse Velouté Cassoulet Erdbeere	65,00
---	-------

5 GÄNGE

Frühlingsgemüse Velouté Risotto Cassoulet Erdbeere	85,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Frühlingsgemüse Velouté Risotto Cassoulet Erdbeere	120,00
---	--------

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Domaine Luneau-Papin 0,1 l | 6,50
2022 „Le Verger“ Muscadet Sèvre-et-
Maine sur Lie, Loire

Zehnthof Luckert 0,1 l | 7,00
2023 Sulzfelder Silvaner VDP.Ortswein,
biozert., Franken

Espera 0,1 l | 8,00
2023 "Palheto" rosé, Lissabon,
Portugal

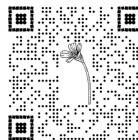
Occhipinti 0,1 l | 9,00
2023 "SP68" Rosso Terre Siciliane,
biozert., Sizilien

Corte Manzini 0,1 l | 4,50
Lambrusco „Amabile“ Grasparossa
Frizzante, Emilia-Romagna

3 GÄNGE	20,00
---------	-------

4 GÄNGE	27,00
---------	-------

5 GÄNGE	35,00
---------	-------



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Spargel-Salat 16,00
Eigelb | Schnittlauch | violetter Senf

Räucherfisch aus dem Smoker 17,00
Pickles | Safran-Spargel | Crème fraîche

Vegetarische Variante 14,00

Foie Gras Terrine 22,00
Mispel | schwarze Walnuss | Brioche

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

l'oxalis Brotselektion 4,50
klein

SUPPEN

Spargel-Velouté 13,00
Spargelchutney | Leinsaat | Basilikum

'Laksa' vom Hummer 24,00
Pulpo | Kokos | Alge

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bohnen-Cassoulet 24,00
Aprikose | Pfifferlinge | schwarzer Knoblauch

Acquerello-Risotto 30,00
gebackener Spargel | Parmesan | Kerbel

HAUPTGÄNGE

Lamm aus Quercy 37,00
Grillspargel | Bonnotte-Kartoffel | Rosmarin

Rosa Kalbstafelspitz 32,00
Bohnen | Aprikose | Pfifferlinge

Bretonischer Seeteufel 30,00
Venere-Reis | Tomate | Himbeere

DESSERT

Schokobombe 'Original Beans' 18,00
Krapfen | Parfait | gebackene Schokolade

Erdbeere 16,00
Quark | Minze | fermentierter Pfeffer

Eis & Sorbetvariation 12,00
eingelegte Früchte | Schoko-Sablé

SCHINKEN & KÄSE

Auswahl - spanischer und französischer Käse 18,00
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