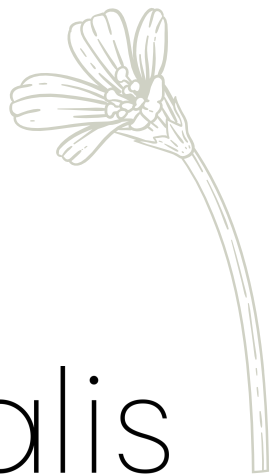


l'oxalis



ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Eismeer-Forelle

Haferwurzel | Kumquad | Sesam

Velouté von der Schwarzwurzel

Grapefruit | Kerbel | Leinsaat

Skrei

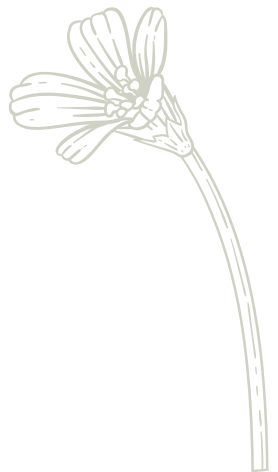
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

Bug vom Büffel

Ur-Möhre | Berberitze | Trüffel

Zitrone & Mascarpone

Limoncello | Amalfi-Zitrone | Sablé



3 GÄNGE

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

4 GÄNGE

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

5 GÄNGE

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

DEGUSTATIONSMENÜ

Forelle Velouté Skrei Bug Zitrone & Mascarpone	135,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Wintergemüse

Haferwurzel | Kumquad | Wachtelei

Velouté von der Schwarzwurzel

Grapefruit | Kerbel | Leinsaat

Tempeh

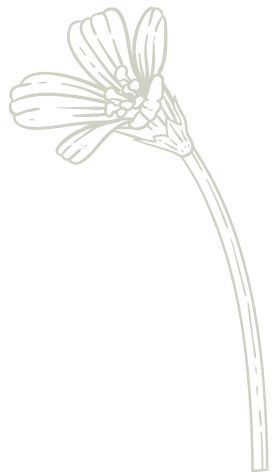
Spitzkohl | Kartoffel | Sanddorn

Acquerello-Risotto

Pilze | Winter-Trüffel | Schnittlauch

Zitrone & Mascarpone

Limoncello | Amalfi-Zitrone | Sablé



3 GÄNGE

Wintergemüse Risotto Zitrone & Mascarpone	60,00
---	-------

4 GÄNGE

Wintergemüse Velouté Risotto Zitrone & Mascarpone	75,00
--	-------

5 GÄNGE

Wintergemüse Velouté Tempeh Risotto Zitrone & Mascarpone	90,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Wintergemüse Velouté Tempeh Risotto Zitrone & Mascarpone	125,00
---	--------

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Weingut Ziereisen 0,1 l | 6,50
2022 Gutedel "V22", Baden

Weingut Seehof 0,1 l | 7,00
2024 Grauer Burgunder "S" Westhofener
Steingrube, Rheinhessen

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

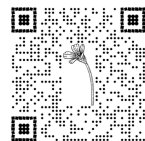
Beaumont Family Wines 0,1 l | 8,00
2022 Raoul's, Walker Bay, Südafrika

Weiser-Künstler 0,1 l | 10,50
2019 Riesling "Steffensberg" Spätlese
feinherb, Mosel

3 GÄNGE 25,00

4 GÄNGE 32,00

5 GÄNGE 39,00



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Wintergemüse 16,00
Haferwurzel | Kumquad | Wachtelei

Eismeer-Forelle 18,00
Haferwurzel | Kumquad | Sesam

Foie Gras 26,00
Quitte | schwarze Walnuss | Brioche

BROT

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

l'oxalis Brotselektion 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	