
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



ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Fregola Sarda 24,00
Eigelb | Bärlauch | Salzzitrone

Acquerello-Risotto 30,00
Morcheln | Mönchsbart | Schnittlauch

HAUPTGÄNGE

Lamm aus Quercy 37,00
Morcheln | Fava-Bohnen | Salzzitrone

'Secreto' vom iberischen Bellota-Schwein 32,00
Mönchsbart | Rhabarber | gelber Löwenzahn

Bretonischer Steinköhler 30,00
Sauerampfer | Chicorée | Perlzwiebel

DINING

VORSPEISEN

Beef-Tatar vom Büffelfilet 24,00
Kartoffelpraline | Eigelb | violetter Senf

Räucherfisch aus dem Smoker 17,00
Radieschen | Brunnenkresse | Meerrettich

Vegetarische Variante 14,00

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

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

l'oxalis Brotselection 4,50
klein

SUPPEN

Spargel-Velouté 13,00
Grillspargel | Leinsaat | Basilikum

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

MENÜ

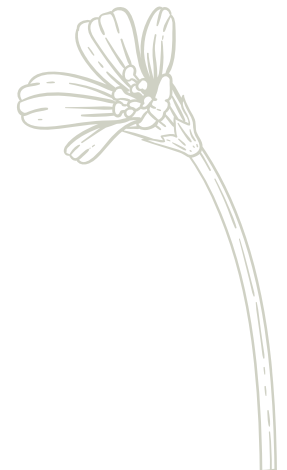
Räucherfisch aus dem Smoker
Radieschen | Brunnenkresse | Meerrettich

Spargel-Velouté
Grillspargel | Leinsaat | Basilikum

Bretonischer Steinköhler
Sauerampfer | Chicorée | Perlzwiebel

'Secreto' vom iberischen Bellota-Schwein
Mönchsbart | Rhabarber | gelber Löwenzahn

Erdbeere
Quark | Minze | fermentierter Pfeffer



3 GÄNGE

Räucherfisch | Secreto | Erdbeere 60,00

4 GÄNGE

Räucherfisch | Velouté | Secreto
Erdbeere 75,00

5 GÄNGE

Räucherfisch | Velouté | Steinköhler
Secreto | Erdbeere 90,00

DEGUSTATIONSMENÜ

Räucherfisch | Velouté | Steinköhler
Secreto | Erdbeere 120,00

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Velich 0,1 | 5,50
2023 Welschriesling, Neusiedlersee

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

Thymiopoulos Vineyards 0,1 | 6,00
2022 "Rosé de Xinomavro", Makedonien,
Griechenland

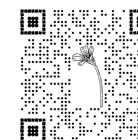
François de Nicolay 0,1 | 7,00
2020 Beaujolais-Villages „Cuvée de
Beaux Jours“

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

3 GÄNGE 17,00

4 GÄNGE 24,00

5 GÄNGE 30,00



Weinkarte