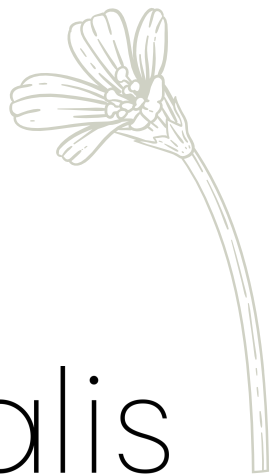


l'oxalis



ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Makrele 'Escabeche'

Bete | Sanddorn | Meerrettich

Kohlrabi-Velouté

Kerbel | Alge | Kürbiskernöl

Isländischer Rotbarsch

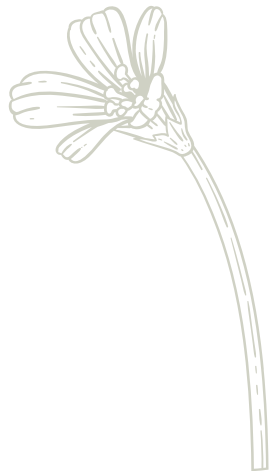
Linsen | Brokkoli | Kartoffel

Bäckchen vom Bellota-Schwein

Sellerie | Apfel | Haselnuss

Zwetschgentarte

Ziegenquark | Vanille | Mandel



3 GÄNGE

Makrele Bäckchen Zwetschge	60,00
--------------------------------	-------

4 GÄNGE

Makrele Velouté Bäckchen Zwetschge	75,00
---	-------

5 GÄNGE

Makrele Velouté Rotbarsch Bäckchen Zwetschge	90,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Makrele Velouté Rotbarsch Bäckchen Zwetschge	130,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Herbstaromen

Rüben | Omlette | Sanddorn

Kohlrabi-Velouté

Kerbel | Alge | Kürbiskernöl

Linsen-Cassoulet

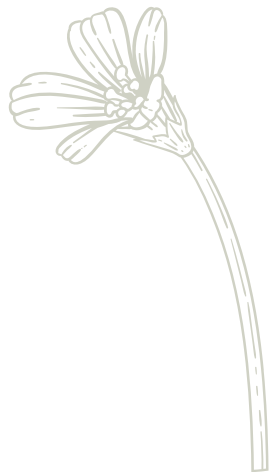
Brokkoli | Kartoffel | Verjus

Wilder Blumenkohl

Mais | Nussbutter | Holunder

Zwetschgentarte

Ziegenquark | Vanille | Mandel



3 GÄNGE

Herbstaromen Blumenkohl Zwetschge	55,00
---------------------------------------	-------

4 GÄNGE

Herbstaromen Velouté Blumenkohl Zwetschge	65,00
--	-------

5 GÄNGE

Herbstaromen Velouté Cassoulet Blumenkohl Zwetschge	85,00
--	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Herbstaromen Velouté Cassoulet Blumenkohl Zwetschge	125,00
--	--------

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

P. J. Kühn 0,1 l | 7,50
2020 Riesling „Jacobus“ VDP.Gutswein,
Rheingau

Weingut Feligreno 0,1 l | 6,00
2024 'Pinot Gris' - l'oxalis Hauswein
hessische Bergstraße

Kiralyudvar 0,1 l | 10,00
2021 Tokaji Furmint sec, Ungarn

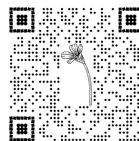
Luis Seabra 0,1 l | 7,00
2020 Vinhos Xisto Ilimitado Tinto,
Douro, Portugal

Domaine Pouderoux 0,1 l | 9,50
2019 Maury Vendage, Roussillon

3 GÄNGE	24,00
----------------	--------------

4 GÄNGE	30,00
----------------	--------------

5 GÄNGE	40,00
----------------	--------------



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Herbstaromen 16,00
Rüben | Omlette | Sanddorn

Makrele 'Escabeche' 18,00
Bete | Sanddorn | Meerrettich

Foie Gras 22,00
Quitte | schwarze Walnuss | Brioche

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

l'oxalis Brotselection 4,50
klein

SUPPEN

Kohlrabi-Velouté 13,00
Kerbel | Alge | Kürbiskernöl

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

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Wilder Blumenkohl 24,00

Mais | Nussbutter | Holunder

Linsen-Cassoulet 28,00

Brokkoli | Kartoffel | Verjus

HAUPTGÄNGE

Entrecôte vom Kalb 38,00

Blumenkohl | Mais | Holunder

Bäckchen vom Bellota-Schwein 32,00

Sellerie | Apfel | Haselnuss

Isländischer Rotbarsch 32,00

Linsen | Brokkoli | Kartoffel

DESSERT

Schokobombe 'Original Beans' 18,00
Brownie | Parfait | Schokosorbet

Zwetschgentarte 16,00
Ziegenquark | Vanille | Mandel

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