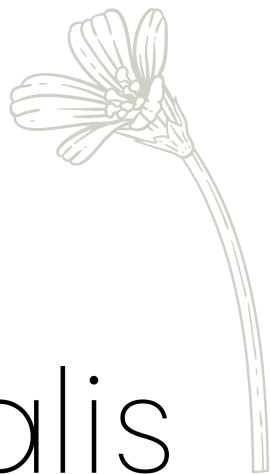


l'oxalis



ZUR ANREGUNG

l'oxalis Brot

Buerre de Baratte | Arbequina- Olivenöl

Amuse Bouche

MENÜ

Makrele 'Escabeche'

Bete | Sanddorn | Meerrettich

Velouté von der Sandkarotte

Schmormöhre | Mandel | Berberitze

Isländischer Rotbarsch

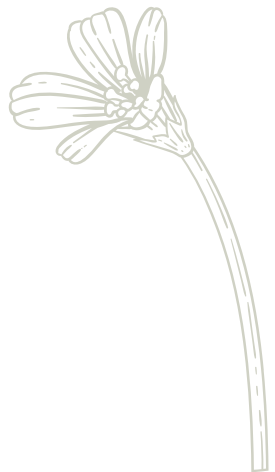
Linsen | Brokkoli | Kartoffel

Gänse-Magret

Steckrübe | Marone | Cranberry

Ananas & Banane

Molleaux | Limette | Vanille



3 GÄNGE

Makrele Gänse-Magret Ananas-Banane	70,00
--	-------

4 GÄNGE

Makrele Velouté Gänse-Magret Ananas-Banane	85,00
---	-------

5 GÄNGE

Makrele Velouté Rotbarsch Gänse-Magret Ananas-Banane	100,00
---	--------

DEGUSTATIONSMENÜ

Makrele Velouté Rotbarsch Gänse-Magret Ananas-Banane	135,00
---	--------

Weinbegleitung

MENÜ

Herbstaromen

Rüben | Omlette | Sanddorn

Velouté von der Sandkarotte

Schmormöhre | Mandel | Berberitze

Linsen-Cassoulet

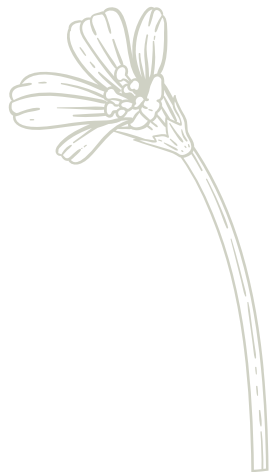
Brokkoli | Kartoffel | Verjus

Acquerello-Risotto

Pilze | Herbst-Trüffel | Schnittlauch

Ananas & Banane

Molleaux | Limette | Vanille



3 GÄNGE

Herbstaromen Risotto Ananas-Banane	60,00
--	-------

4 GÄNGE

Herbstaromen Velouté Risotto Ananas-Banane	75,00
---	-------

5 GÄNGE

Herbstaromen Velouté Cassoulet Risotto Ananas-Banane	90,00
---	-------

DEGUSTATIONSMENÜ

Herbstaromen Velouté Cassoulet Risotto Ananas-Banane	130,00
---	--------

Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

P. J. Kühn 0,1 | 7,50
2023 Riesling „Jacobus“ VDP.Gutswein,
Rheingau

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

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

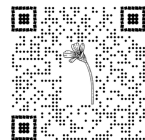
Luis Seabra 0,1 | 7,00
2020 Vinhos Xisto Ilimitado Tinto,
Douro, Portugal

Domaine de la Tour Vieille 0,1 | 10,50
2023 Banyuls Blanc, Roussillon

3 GÄNGE 25,00

4 GÄNGE 31,00

5 GÄNGE 41,00



Weinkarte

DINING

VORSPEISEN

Herbstaromen 16,00
Rüben | Omlette | Sanddorn

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

Foie Gras 26,00
Quitte | schwarze Walnuss | Brioche

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

l'oxalis Brotselection 4,50
klein

SUPPEN

Velouté von der Sandkarotte 14,00
Schmormöhre | Mandel | Berberitze

'Laksa' vom Hummer 24,00
Kaisergranat | Muschel | Thai-Basilikum

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Acquerello-Risotto 30,00
Pilze | Herbst-Trüffel | Schnittlauch

Linsen-Cassoulet 28,00
Brokkoli | Kartoffel | Verjus

HAUPTGÄNGE

Gänse-Magret 36,00
Steckrübe | Marone | Cranberry

Bäckchen vom Büffel 34,00
Sellerie | Apfel | Haselnuss

Isländischer Rotbarsch 34,00
Linsen | Brokkoli | Kartoffel

DESSERT

Schokobombe 19,00

Brownie | Parfait | Schokosorbet

Ananas & Banane 17,00

Molleaux | Limette | Vanille

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