

## SNAX

Edamame / Edamame 4,50

Halloumi Fries & Avocado / Halloumi fries & avocado 5,00

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffel- & Rauchpimentdip 6,00  
Sweet potato fries with truffle & smoked allspice dip

## THE PROLOG

### Parker`s Bouillabaisse

Fischsuppe mit Pulpo, Garnele, Gruyère & Rouille 13,00  
Fish soup with squid, prawn, gruyère cheese & rouille

### Chicoratus

Chicorée mit Birne, Blauschimmelkäse, Spekulatius & Pfücksalat 14,50  
Chicory with pear, blue cheese, spiced biscuit & baby leaf

### New Style Ceviche

Marinierte Dorade mit Avocado, Chili & Koriander-Sorbet 14,50  
Marinated seabream with avocado, chili & coriander sorbet

### Passion Pulpo

Gebratener Pulpo mit Chorizo, gegrilltem Römersalat, Passionsfrucht & Wassermelone 15,00  
Fried squid with chorizo, grilled romaine lettuce, passion fruit & watermelon

### Modern Beef Tatar

Rindertatar, klassisch mit 62° Ei, Senfeis & Wildkräutersalat 15,00  
Classic marinated steak tartare with an 62° egg, mustard ice cream & wild herbs salad

## THE CLIMAX

### Parker`s Pock`n`Prawn

Eisbein mit Garnelen, Erbsen, Minze, Schweine-Popcorn & Honig 22,00  
Ham hock with prawns, peas, mint, pig skin popcorn & honey

### 5-Spice-Duck

Entenkeule mit 5-Spice-Rotkohlcrème, Kartoffel-Baumkuchen & Mandarinen-Sorbet 24,00  
Duck leg with 5-spice red cabbage cream, potato tart & tangerine sorbet

### Flat Iron Steak

Flat Iron Steak 55°/24h mit Zwiebelpüree, Shiitake & Kartoffel-Espuma 25,00  
Flat Iron Steak 55°/24h with onion purée, shiitake & potato espuma



We source our meat from the finest beef rearing regions  
and choose the cuts that best represent their individual heritage.

## THE SEQUEL

### Red Mullet

Rotbarbe mit Petersilienpüree, Krustentiersud & Garnelen Crostini 25,50  
Red mullet with parsley puree, shellfish broth & prawns crostini

### Black Cod

Teriyaki-Kabeljau mit gegrilltem Oktopus, Pak Choi, schwarzem Sesampüree & Miso-Schaum 26,00  
Teriyaki cod with grilled octopus, pak choi, black sesame purée & miso foam

### Prawn`n`Chips

Gambas mit Aioli, Knoblauch Chips & Rosmarin-Focaccia 27,00  
King prawns with aioli, garlic chips & rosemary focaccia

## THE VEGAN ONE

### Autumn Ravioli

Ravioli mit Kürbis-Kartoffelfüllung, Austernpilz-Schnitzel & Karotten-Kardamom-Gel 18,50  
Ravioli filled with pumpkin and potato, oyster mushroom schnitzel & carrot cardamom gel



We work alongside the best fish suppliers in order to source the freshest responsibly caught fish and seafood brought into german harbors.

## THE EPILOG

### Matcha Crème Brûlée

Matcha Crème Brûlée mit Himbeer-Sorbet, Haselnuss-Crumble & Zitrone **8,50**

Green tea crème brûlée with raspberry sorbet, hazelnut crumble & lemon

### Quince Trio

Quitte<sup>3</sup> mit Valrhona Jivara & Joghurt **9,00**

Quince trio with Valrhona Jivara & yogurt

### Parker`s Carrot cake

Karottenkuchen mit Kardamom Creme, Karotten-Sorbet, weißer Schokolade & Kürbiskernöl **9,00**

Carrot cake with cardamom cream, carrot sorbet, white chocolate & pumpkin seed oil

### Blomeyer`s Cheese

Blomeyer`s Käseauswahl **9,50**

Blomeyer`s cheese selection

Please alert us of any allergies before ordering.