



We take the good old traditional recipes and the best local ingredients to create fun and tasty food.
Let tradition surprise you!

PARKER SAYS: CREATE YOUR MENU

42,00
18,00

55,00
25,00

68,00
31,00

79,00
38,00

3 GANG MENÜ / 3 COURSE MENU
+ WEIN / WINE

4 GANG MENÜ / 4 COURSE MENU
+ WEIN / WINE

5 GANG MENÜ / 5 COURSE MENU
+ WEIN / WINE

6 GANG MENÜ / 6 COURSE MENU
+ WEIN / WINE

AUCH À LA CARTE WÄHLBAR / YOU MAY ALSO CHOOSE SINGLE DISHES À LA CARTE

MENU

17,00

KAISERGRANAT

Purple Curry, Avocado, schwarzer Knoblauch, Gado-Gado & Krabbenchips
Purple curry, avocado, black garlic, gado gado & krupuk

15,00

BIO EI

Blumenkohl, Nussbutter, Mandarine, Kopfsalat, Belper Knolle & Ducca
Cauliflower, nut butter, tangerine, lettuce, belp ball & duqqa

17,00

BEEF TATAKI

Vom Schwarzbunten Rind, Ponzu-Sauce, Chimichurri, fermentierte Aioli & Sesam
Dry aged beef, ponzu sauce, chimichurri, fermented aioli & sesame

28,00

IKARIMI LACHS

Lachs, Butterbrösel, Gurken-Kimchi, grüne Erbse & Dill-Hollandaise
Salmon, buttered bread crumbs, cucumber kimchi, green peas & dill sauce hollandaise

28,00

SHORT RIB

Gegrillte Dicke Rippe vom U.S. Nebraska Rind, Honig-Tomate, BBQ Jus, Zuckermais & Sucuk
Grilled super thick rib from U.S. Nebraska beef, honey tomato, BBQ jus, sweet corn & sucuk

11,00

BANANA SPLIT PB

Tahiti-Vanille, Alpaco 66% Schokolade & schwarze Kirsche
Tahitian vanilla, Alpaco 66% chocolate & black cherry

À LA CARTE

SNACKS

5,00

EDAMAME

Sojabohnen & Fleur de Sel
Soybeans & Fleur de Sel

6,00

PIMIENTOS DE PADRÓN

Grüne Paprikaschoten & Fleur de Sel
Padrón peppers & Fleur de Sel

7,00

SWEET POTATOE FRIES

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayo & Parmesan
Sweet potato fries with truffle mayo & parmesan

3,00 PRO STÜCK / 1 PC

FINE DE CLAIRE (110 g)

Austernbrot mit Zitrone & Portwein-Schalotten
Pumpernickel with lemon & port wine shallots

VORSPEISE / STARTER

17,00

BEEF TATAR (80g)

Heimische Färse, Bone Suckin' Mustard, Eigelbcreme, Bauernkruste & Klee
Beef, Bone Suckin' Mustard, egg yolk cream, sourdough bread & clover

16,00

JAPANISCHE PIZZA L.A. STYLE

Lachs, Gartengurke, Lauch, Kaviar, Chili-Mayo, Strauchtomate & Unagi-Sauce
Salmon, cucumber, leek, caviar, chilli mayo, tomato & unagi sauce

HAUPT(MAHL) / MAIN COURSE

- 31,00 **(250g) 5 WOCHEN AM KNOCHEN TROCKEN GEREIFTES ENTRECÔTE VOM SCHWARZBUNTEN RIND**
Entrecôte vom Holzkohleggrill, Champignon, Pommes Pont-Neuf & Petersilie
Entrecôte of the charcoal grill, champignons, pommes Pont Neuf & parsley
- 19,00 **KARAMELLISIERTE AUBERGINE**
Muscovado Zucker, Ingwer, Kalamansi, Rosinen & türkischer Joghurt
Eggplant, brown sugar, ginger, calamansi, raisins & turkish cream yogurt
- 26,00 **BLACK COD**
Kabeljau, Miso, Senfkohl & Sonnenblumenwurzel
Cod, miso, pak choi & helianthi
- 25,00 **HEIMISCHES KIKOK HUHN**
Brust und Keule, Schwarzwurzel, Dim Sum, Stängelkohl & Schmorsaft
Chicken brisket and drumstick, black salsify, dim sum, cima di rapa & gravy

DESSERT

12,00 3 STK / 3 PCS

16,00 5 STK / 5 PCS

KÄSE & WAS DAZU GEHÖRT

Frischer & gereifter Rohmilchkäse von Blomeyer
Young & aged raw milk cheese from Blomeyer

9,00

TRIO OF SORBETS

11,00

AMANDE INSPIRATION

Mandel-Creme, Eclat D'or, weicher Biskuit, Weizengras & Himbeere
Almond Cream, Eclat D'or, biscuit, wheatgrass & raspberry