

## WELCOME & TAPAS

5,00

### EDAMAME

Sojabohnen & Sesam  
*Soybeans & sesame*

6,00

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Grüne Paprikaschoten & Maldon-Meersalz  
*Padrón peppers & Maldon sea salt*

7,00

### SWEET POTATOE FRIES

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

S 7,00 / L 13,00

### WILDKRÄUTERSALAT AUS BERLIN & BRANDENBURG

Pico de Gallo, Passionsfrucht Balsam 3% & Avocado  
*Wild herbs salad, pico de gallo, passion fruit balm 3% & avocado*

## PARKER BOWLES STARTER

13,00

### SALT & PEPPER CRISPY PRAWNS

4 Tempura Garnelen, Aioli vom geröstetem Knoblauch, Limette & Chili  
*4 tempura prawns, aioli of roasted garlic, lime & chili*

14,00

### BÜFFEL BURRATA AUS BRANDENBURG

Bunte Tomaten, Basilikum, Röstbrot & Natives Olivenöl Extra Vergine  
*Burrata, colorful tomatoes, basil, toast & extra virgin olive oil*

14,00

### SALMON CARPACCIO VOM ISLAND LACHS (SASHIMI QUALITÄT)

Avocado, Mango, Gurke, Limette, Chili & Mizuna Salat  
*Icelandic salmon carpaccio, Avocado, mango, cucumber, lime  
chili & mizuna salad*

15,00

### JAPANESE PIZZA L.A STYLE

Lachs Sashimi, Gurke, Frühlingslauch, gehackte Tomatensalsa  
Tobiko, Unagi Sauce & Chili Mayo  
*Salmon sashimi, cucumber, spring onion, chopped tomato salsa, tobiko  
unagi sauce & chili mayo*

16,00

### BEEF TATAKI VOM RINDERFILET

Chimichurri, Rettichsalat, Yuzu-Ponzu Sauce & fermentierte Chili Aioli  
*Chimichurri, radish salad, yuzu-ponzu sauce & fermented chili aioli*

## PARKER BOWLES FAVOURITES

19,00

### **PB FALAFEL**

Auberginenmarmelade, Türkischer Joghurt, Petersiliensalat  
kandierte Zitrone, Ochsenherztomate & Hummus  
*Aubergine jam, Turkish yogurt, parsley salad, candied lemon, tomato & hummus*

22,00

### **BUTTER OAT CRISPY CHICKEN**

Kikokbrust, grüne Chili Sauce, Koriander, Cheddar, Erdnüsse  
Jalapeno, Sojasprossen, Chili Mayo & grüne Papaya  
*Kikok breast, green chili sauce, cilantro, cheddar, peanuts, jalapeno  
soybean sprouts, chili mayo & green papaya*

24,00

### **ISLAND LACHS A LA BORDELAISE**

Island Lachs 48 °, Gurken Kimchi, fried rice balls & Miso Hollandaise  
*Icelandic salmon 48 °, cucumber kimchi, fried rice balls & miso hollandaise*

27,00

### **U.S SHORT RIBS VOM HOLZKOHLEGRILL**

12 Std. Sous Vide gegarte Querrippe vom U.S. Beef, Maispüree, Umami Tomate, Sucuk & BBQ Jus  
*12 hours sous vide U.S. beef rib, corn puree, umami tomato, sucuk & BBQ gravy*

## EVERYBODY'S DARLING

19,00  
3,00

**HUMMER-BISQUE ORECCHIETTE  
+ CHORIZO**

Orecchiette, cremige Krustentiersauce, Riesengarnelen & Honigtomate  
*Orecchiette, creamy crustacean sauce, king prawns & honey tomato*

21,00

**PB FISH´N´ CHIPS**

Island Kabeljau in Ginger-Beer Tempura, Malzessig Reduktion,  
Erbsen-Minz-Creme & Kartoffelchips  
*Iceland cod in Ginger-Beer tempura, malt vinegar reduction, pea-mint cream & potato chips*

28,00

**STEAK & FRIES VOM SCHWARZBUNTEN RIND (250 g)**

Entrecôte vom Holzkohlegrill, Wildkräutersalat, Pomme Allumette & PB Gartenkräuterbutter  
*Charcoal grill entrecote, wild herbs salad, pomme Allumette & PB garden herb butter*

42,00  
15,00

**3-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ / 3-COURSE SURPRISE MENU  
+ WEIN / CORRESPONDING WINE**

Lass dich von unserem Küchenchef überraschen!  
*Wanna try out something new? Trust our chef!*

## SWEETS & CHEESE

7,00

**PINK GRAPEFRUIT SORBET & CRÉMANT**

9,00

**KOKOS TAPIOKA CREME**

Batida de Côco, Passionsfrucht, Salzkaramell Fudge  
*Batida de Côco, passion fruit, salt caramel fudge*

9,00

**DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE 70%**

Cookies, Erdbeere & Dulce de Leche  
*Cookies, strawberry & Dulce de Leche*

S 10,00 / L 14,00

**KÄSE & WAS DAZU GEHÖRT**

Frische und gereifte Rohmilchkäse von Fritz Blomayer  
*Fresh & mature raw milk cheese from Fritz Blomayer*