DAS GASTMAHL DES BLUE PEARL EMPIRE
Eine kulinarische Reise durch Ozeane, Küsten und Königreiche.

THE JOURNEY BEGINS

Der erste Geschmack des Blue Pearl Empire**.**

Signature Vorspeisen

BURRATA

FENCHEL | ORANGE | KORIANDER | CHILLI

16

•

KRUSTENTIERSALAT

MIT AVOCADO | GEEISTER TOMATENSCHAUM

19

DAS UNBERÜHRTE REICH

In ihrer ursprünglichsten Form. Präzise veredelt.
Tatar & rohe Kompositionen

TATAR VOM ABERDEEN BLACK

MIT GERÖSTETEM SAUERTEIGBROT UND POMMES FRITES

18

•

ROTE BETE TATAR (VEGAN)

WALNUSS | KORIANDER | YUZU

16

TACOS

Vier Signature Tacos des Blue Pearl Empire

OCEAN
THUNFISCH TATAR | AVOCADO | PONZU | YUZU | GERÖSTETER SCHWARZER SESAM | SHISO

16

•

CROWN
IBÉRICO | MISO | GERÄUCHERTE BIRNE | CHILI | EINGELEGTE SCHALOTTE

16

•

SURF AND TURF
FILET ABERDEEN BLACK | BLACK TIGER GARNELE | YUZU KOSHO | AVOCADO | PONZU | KORIANDER

18

•

THE PURPLE GARDEN
UBE | TANDOORI BLUMENKOHL | LIMETTENHUMMUS | SESAM | CHILI | MEXIKANISCHE STUDENTENBLUME

15

•

THE BLUE PEARL TACO COLLECTION

Vier Signature Tacos. Vier Welten des Empires.

OCEAN | CROWN | SURF AND TURF | THE PURPLE GARDEN

48

ZWISCHEN DEN WELTMEEREN

Frische, Säure und Präzision zwischen den Küsten der Welt.

Ceviche, Carpaccio & Raw Seafood

CEVICHE VOM LOUP DE MER

BLUTORANGE | LIMETTE | ROTE ZWIEBEL | KORIANDER | CHILI

18

•

THUNFISCH CARPACCIO

MIT GERÖSTETEM SCHWARZEM SESAMEIS | PONZU | FERMENTIERTER KNOBLAUCH

22

DER GARTEN VON ATLANTIS

Eine verborgene Welt aus Kräutern, Gemüse, Farbe und Textur.
Vegetarische & vegane Kompositionen

TANDOORI BLUMENKOHL GERÖSTET (VEGAN)

LIMETTENHUMMUS | SESAMCREME | WILDKRÄUTER

22

•

SPITZKOHL VOM LAVASTEINGRILL

MISOBUTTER | KOMBUALGEN-CRUNCH | SELLERIEPÜREE

24

•

SPINATSALAT (VEGAN)

MIT TRÜFFEL | GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE | SPROSSEN | SCHWARZBROTCHIPS

16

•

SALAT

ROMANAHERZEN | AVOCADO | PARMESAN | MINI DATTELTOMATEN | CROUTONS VOM STEINOFENBAGUETTE

15

•

FELDSALAT (VEGAN)

ACAIDRESSING | EDAMAME | BUCHENKERNE

16

DIE WARMEN STRÖMUNGEN

Aus Tiefe, Küste und Gewürzen steigt Wärme an die Oberfläche.

Suppen und Essenzen

GELBES PAPRIKASÜPPCHEN

SCHWARZKÜMMEL | SPICY TUNA

12

•

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE

MIT GEGRILLTEN FISCHFILETS | SCAMPI | JAKOBSMUSCHEL

25

•

DIE KÜSTEN DER SIEBEN MEERE

Eine Reise entlang mediterraner Küsten und ferner Häfen.

Pasta, Risotto und mediterrane Kompositionen.

JAKOBSMUSCHELN AUF SAFRAN- RISOTTO

OLIVENSAND | PASPIERRE-ALGEN | AFFILLA-KRESSE

21

•

SAFRAN-RISOTTO (VEGAN)

MIT KRÄUTERSAITLING | OLIVENSAND | PASPIERRE ALGEN | AFFILLA-KRESSE

17

PASTA MEERESFRÜCHTE

PASTA ODER SAFRANRISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

24

•

PASTA LIMONE

MIT ZITRONE | FRISCHEM AVOCADO-KRÄUTERPESTO | PARMESAN

19

Auf Wunsch gekrönt mit 10 g Ossetra Kaviar.

25

•

TRÜFFELGNOCCHI

IN NUSSBUTTER MIT FRISCHEM TRÜFFEL

22

DIE KRONJUWELEN DES MEERES

Austern, Kaviar und Kostbarkeiten des Ozeans.

GILLARDEAU

DAZU CHESTERBROT | ZITRONE | SCHALOTTENVINAIGRETTE

5

•

SYLTER ROYAL

DAZU CHESTERBROT | ZITRONE | SCHALOTTENVINAIGRETTE

4

•

TSARSKAYA

DAZU CHESTERBROT | ZITRONE | SCHALOTTENVINAIGRETTE

5

•

The Blue Pearl Caviar

OSSETRA KAVIAR
50 G · 90
125 G · 225

BELUGA KAVIAR
50 G · 150
125 G · 375

•

CREVETTES ROSES

7 STÜCK
WASABIMAJO | AIOLI

21

•

DAS ROYALE MEERESDUETT

SECHS AUSTERN | SECHS CREVETTEN

36

DAS GASTMAHL DES OZEANS

Unser großes Plateau de Mer für Zwei.

AUSTERN | CREVETTEN | MIESMUSCHELN | GREENSHELLMUSCHELN |
STABMUSCHELN | CEVICHE | AHI POKE | SASHIMI |

VOM GRILL: OKTOPUS | SCAMPI | JAKOBSMUSCHELN | TUNFISCH

PRO PERSON · AB 2 PERSONEN

65

AUF WUNSCH MIT DER KRONE DES OZEANS

½ HUMMER VOM GRILL

28

GANZER HUMMER VOM GRILL

52

DIE FERNEN KÜSTEN

Von den Tiefen des Ozeans bis zu den Küsten ferner Länder.

Fisch, Seafood und internationale Kompositionen.

SEETEUFEL

KRUSTENTIERBRANDADE | GEDÖRRTE MINISTRAUCHTOMATEN | KRÄUTEREMULSION | KAFFEEÖL

39

•

GEGRILLTER OKTOPUS

CHIMICHURRI | KONFIERTE CHILITOMATEN | GERÖSTETES BLUMENKOHL-UBE-PÜREE

32

•

FEUER DES IMPERIUMS

Wo Glut, Präzision und große Klassiker aufeinandertreffen.

Steaks & Royal Cuts.

PLUMA VOM IBÉRICO

SHIITAKE | COCO-BOHNENPÜREE | GERÄUCHERTE BIRNE

34

ENTRECÔTE (300 g)

POMMES FRITES | SAUCE BÉARNAISE ODER SAUCE AU POIVRE

48

•

RINDERFILET (200 g)

POMMES FRITES | SAUCE BÉARNAISE ODER SAUCE AU POIVRE

52

•

TOMAHAWK (1000 g)

POMMES FRITES | SAUCE BÉARNAISE ODER SAUCE AU POIVRE

85

•

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN (450 g)

MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET | SAUCE BÉARNAISE | SAUCE AU POIVRE | POMMES FRITES

120

•

DIE INSIGNIEN DES KÖNIGS

Besondere Kostbarkeiten zur Veredelung Ihres Gerichts.

Premium Extras.

DIE KRONE DES OZEANS

HALBER HUMMER | GANZER HUMMER VOM GRILL

28 | **52**

•

SEA-TIGER-GARNELE (100 g)

18

•

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

SOUS VIDE GEGART

11

•

DIE BEGLEITER DER KRONE

Beilagen und kleine Kompositionen.

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZITRUSDRESSING

6

•

ROTE BETE SALAT

WALNUSS - VINAIGRETTE

7

•

FELDSALAT

ACAI - VINAIGRETTE | BUCHECKERN

6

•

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

6

•

TRÜFFELPOMMES

8

•

SÜSSKARTOFFELPOMMES

6

•

BABYSPINAT

6

•

GEGRILLTER STANGENBROKKOLI

6

•

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

8

•

SAUTIERTE DICKE BOHNEN

6

DIE VERBOTENEN SCHÄTZE

Am Ende jeder großen Reise wartet ein letzter Schatz.

Pâtisserie und süße Kostbarkeiten.

CRÈME BRÛLÉE

LAVENDEL | PFIRSICH-LIMETTEN-SORBET

12

•

TIRAMISU

MASCARPONE | ESPRESSO | KAKAO

12

•

WOLKE 7

BAISER | MANGO-MARACUJA | KOKOS

16

•

MEERESSYMPHONIE (VEGAN)

VARIATION AUS VALRHONA SCHOKOLADE

18

•

SAISONALES SORBET (VEGAN)

4

•

DER LETZTE HAFEN

Für alle, die ihre Reise noch etwas länger genießen möchten.

Käse & Digestif

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

20