DAS GASTMAHL DES BLUE PEARL EMPIRE

Eine kulinarische Reise durch Ozeane, Küsten und Königreiche.

OPENING SELECTION

Unsere ausgewählte Karte für die ersten vier Wochen

Zum Beginn unserer Reise präsentieren wir eine bewusst kuratierte Auswahl aus der Küche des Blue Pearl Empire.
Internationale Einflüsse, französische Klassiker und Aromen ferner Küsten führen durch Meer, Garten und Feuer.

THE JOURNEY BEGINS

Der erste Geschmack des Blue Pearl Empire.

Signature Vorspeisen

BÜFFELBURRATA
APFELSINEN-FENCHELSALAT | KORIANDER | CHILI
16

•

FELDSALAT
ACAIDRESSING | EDAMAME | BUCHENKERNE
16

•

KRUSTENTIERSALAT
AVOCADO | GEEISTER TOMATENSCHAUM
19

DAS UNBERÜHRTE REICH

In ihrer ursprünglichsten Form. Präzise veredelt.

Tatar & rohe Kompositionen

THUNFISCH SASHIMI
PONZU | FERMENTIERTER KNOBLAUCH | SCHWARZES SESAMEIS
22

•

TATAR VOM ABERDEEN BLACK
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT | POMMES FRITES
18

DIE WARMEN STRÖMUNGEN

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

MARONENSCHAUMSUPPE
STAUDENSELLERIE | PINK LADY | GEBRANNTE MANDELN
10,50

•

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE
GEGRILLTE FISCHFILETS | JAKOBSMUSCHEL | SCAMPI
25

DIE KÜSTEN DER SIEBEN MEERE

Eine Reise entlang mediterraner Küsten und ferner Häfen.
Pasta, Risotto und mediterrane Kompositionen.

PASTA LIMONE
AVOCADO | KRÄUTERPESTO | BIO-ZITRONE
19

•

TRÜFFELGNOCCHI
NUSSBUTTER | PARMESAN | TRÜFFEL DER SAISON
22

•

JAKOBSMUSCHEL AUF SAFRANRISOTTO
PASPIERRE-ALGEN | OLIVENSAND
21

DER GARTEN VON ATLANTIS

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

TANDOORI BLUMENKOHL
BEI 800 °C GERÖSTET | LIMETTENHUMMUS | KRÄUTERSALAT
22

•

SPITZKOHL VOM LAVASTEINGRILL
MISOBUTTER | KOMBUALGEN-CRUNCH | SELLERIEPÜREE
24

DIE FERNEN KÜSTEN

Von den Tiefen des Ozeans bis zu den Küsten ferner Länder.
Fisch, Seafood und internationale Kompositionen.

ATLANTIK SEETEUFEL
KRUSTENTIERBRANDADE | GEDÖRRTE MINISTRAUCHTOMATE | KRÄUTEREMULSION | KAFFEEÖL
39

FEUER DES IMPERIUMS

Wo Glut, Präzision und große Klassiker aufeinandertreffen.

Steaks & Royal Cuts.

BARBARIE ENTENBRUST À L'ORANGE
APFEL-KARTOFFELGRATIN | SAUTIERTER SPITZKOHL | SELLERIEPÜREE
32

•

STEAK FRITES · ENTRECÔTE VOM ABERDEEN BLACK
POMMES FRITES | SAUCE BÉARNAISE ODER SAUCE AU POIVRE
48

•

STEAK FRITES · FILET VOM ABERDEEN BLACK
POMMES FRITES | SAUCE BÉARNAISE ODER SAUCE AU POIVRE
52

DIE BEGLEITER DER KRONE

Beilagen und kleine Kompositionen.

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZITRUSDRESSING
6

•

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
6

•

TRÜFFELPOMMES
8

•

BABYSPINAT
6

•

GEGRILLTER STANGENBROKKOLI
6

•

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL
8

DIE VERBOTENEN SCHÄTZE

Am Ende jeder großen Reise wartet ein letzter Schatz.
Pâtisserie und süße Kostbarkeiten.

KÜSTE DES ORIENTS
ORANGE | ROSENWASSER | PISTAZIE
18

•

GUANAJA SCHOKOLADENMOUSSE
KARAMELLISIERTE BANANE | MANDARINEN-GLÜHWEINGEL | SATILLA NOIR EISCREME
18

•

SORBETAUSWAHL
PRO NOCKE
4

DER LETZTE HAFEN

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

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE
FRÜCHTEBROT | CHUTNEY | FRUCHTSENF
20

CHRISTMAS AT THE BLUE PEARL

Eine festliche Reise durch das Blue Pearl Empire

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt im Blue Pearl Empire ein neues Kapitel.

DIE FESTLICHE REISE

4 Gang Weihnachtsmenü + Amuse
75 € pro Person

AMUSE · DER ERSTE SCHATZ DES OZEANS
KNUSPRIGE FISCHGRÄTE
PASTINAKENCREME | KARAMELLISIERTER ROSMARIN
Der erste Gruß aus der Tiefe. Der Beginn unserer festlichen Reise.

•

MARONENSCHAUMSUPPE
GRANNY SMITH | STAUDENSELLERIE | GEBRANNTE MANDEL

•

TRÜFFELGNOCCHI
PÉRIGORDTRÜFFEL | NUSSBUTTERESPUMA

•

BARBARIE ENTENBRUST À L'ORANGE
APFEL-KARTOFFELGRATIN | SAUTIERTER SPITZKOHL | SELLERIEMOUSSELINE

•

VALRHONA GUANAJA SCHOKOLADENMOUSSE
KARAMELLISIERTE BANANENCREME | APFELSINEN-GLÜHWEINGEL

DIE GROSSE FESTLICHE REISE

5 Gang Weihnachtsmenü + Amuse

95 € pro Person

Die große festliche Reise enthält alle Kapitel unseres 4 Gang Weihnachtsmenüs und öffnet zusätzlich eine weitere winterliche Küstenwelt:

DIE WINTERLICHE KÜSTE

BLACK COD

PORTWEINRISOTTO | SCHWARZWURZEL | VANILLE-ZIMTBUTTER

WEIHNACHTEN IM BLUE PEARL EMPIRE

Für besondere Abende im Dezember.

Unsere Weihnachtsmenüs eignen sich für einen festlichen Abend zu zweit ebenso wie für Geschäftsessen, Firmenweihnachtsfeiern, Teams, private Gesellschaften und besondere Weihnachtsdinner mit Familie und Freunden.

CHRISTMAS AT THE BLUE PEARL

Feiern Sie Weihnachten dort, wo Fine Dining zu einer Reise wird.

Fragen Sie unser Team nach Ihrem Weihnachtsevent und Ihrer Reservierung.

https://the-bluepearl.de/reservierung/