



## Pure

Das Pure Konzept von Restaurant und Küche vereint eine außergewöhnliche Kombination aus Essen, Kunst und dem puristischen Stil der Einrichtung.

Unser Pure Food verspricht mehr Genuss durch die Verwendung unveränderter Lebensmittel und den Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe. Die klaren Strukturen der Anrichteweise spiegeln zudem das Pure Design auf dem Teller wider und werden zum optischen Highlight.

Entdecken und erleben Sie mit allen Sinnen, denn uns liegt nicht nur das kulinarische Wohl unserer Gäste am Herzen.

*The pure concept of our restaurant and kitchen unites an unusual combination of meals, art and the puristic style of the furnishing.*

*Our pure food promises more enjoyment by the use of unmodified food and the renunciation of any additives. The pure design is reflected in the clear structure of the arrangements of the plates which becomes an optical highlight.*

*Discover and experience with all senses, because the culinary well-being of our guests is not the only attribute important to us.*



## Vorspeisen / *Starter*

Pure Salatcocktail   Blattsalate   Karottenstreifen   Sprossen   Früchte   Kräuter   Hausdressing <i>Pure salad cocktail / leaf salad / carrots julienne / sprouts / fruits / herbs / house dressing</i>	6,50 €
Ruccola   Feldsalat   karamellisierte Feigen   Paranüsse   Blauschimmelkäse <i>Rocket salad / field salad / caramelized figs / Brazil nuts / blue cheese</i>	11,50 €
Vitello Tonnato   Ölrauke   Knuspersardellen   Kirschtomaten <i>Vitello Tonnato / rocket salad / crispy anchovies / cherry tomatoes</i>	12,50 €
Carpaccio   Angus Rind   natives Olivenöl   Balsamicoessig   Parmesan <i>Carpaccio / Angus beef / native olive oil / balsamic vinegar / Parmesan cheese</i>	13,50 €

## Suppen / *Soups*

Kürbis-Tomatensuppe   schwarze Nüsse   Brothippe <i>Pumpkin-tomato soup / black walnuts / bread hip</i>	7,00 €
Frankfurter Tafelspitzsüppchen   Kräuterryol   Wurzelgemüse <i>Soup of frankfurter prime boiled beef / egg custard with herbs / root vegetables</i>	7,00 €
Flusskrebsschaumsuppe   Thai Basilikumröllchen   Duftreis <i>Cream of crayfish soup / Thai basil roll / rice</i>	7,50 €



## **Nudeln & Co / Pasta & Co.**

Tortelloni Giganti   Pestorahm   Parmesan   Pinienkerne <i>Tortelloni giant / cream of pesto / parmesan cheese / pignolias</i>	10,50 €
Breite Butternudeln   sautierte Kalbsspitzen   Velouté   Gemüse <i>Butter noodles / sautéed fillet laces of veal / velouté / vegetables</i>	13,50 €
Spaghetti   Garnelen   getrocknete Tomaten   Oliven   Kräuter   Tomatensugo <i>Spaghetti / shrimps / dried tomatoes / olives / herbs / sugo of tomatoes</i>	12,50 €
Risotto   Mediterranes Gemüse   Olivensalz   Hibiskus-Chilidip <i>Risotto / Mediterranean vegetables / olive salt / hibiscus-chill dip</i>	10,50 €

## **Fischgerichte / Fish courses**

Wolfsbarsch geröstet   confiertes Zwiebelmus   Risotto   Meersalzblüten <i>Roasted sea bass / confided onion puree / risotto / sea salt flowers</i>	21,50 €
Lachsmedaillon   Wasabikruste   Lemonrisotto   Gemüseduo <i>Medallion of Salmon / wasabi crust / lemon risotto / duo of vegetables</i>	21,50 €
Garnelen   Lardomantel   Paprikamus   Butternudelnest <i>King Prawns / Italian white bacon / mousse of sweet pepper / butter noodles</i>	21,50 €
Zander   Petersilienpüree   Tomatenkonfit   gelbe Zucchini <i>Pike-perch / mashed potatoes with parsley / tomato confit / yellow zucchini</i>	21,50 €



## Fleisch / Meat

Hähnchen   knackiges Gemüse   Shiitakepilze   Basmatireis   Cocos-Ingwersoße <i>Chicken   vegetables   shiitake mushrooms   basmati rice   coconut-ginger sauce</i>	21,00 €
Kalbsschnitzel, paniert   Röstkartoffeln   Preiselbeeren   kleiner Salat <i>Breaded escalope of veal   roast potatoes   cranberries   small salad</i>	21,00 €
Lammkotelette   Sojaschaum   Asiagemüse   Basmatireis <i>Lamb chop   soy foam   Asian vegetables   basmati rice</i>	23,50 €
Rib Eye Steak   Kräuterbutter   Ofenkartoffel   Sauerrahmdip <i>Rib eye steak   herb butter   baked potato   sour cream</i>	23,50 €
Kalbskotelett gefüllt mit roten Zwiebeln und Olivenmus   Gnocchi   Mediterranes Gemüse <i>Veal cutlet stuffed with red onions and mashed olives   gnocchi   Mediterranean vegetables</i>	23,50 €
Argentinisches Rinderfilet   Pilzkruste   Cognac-Pfeffersoße   Kräuterrisollée <i>Argentinean fillet of beef   mushroom crust   Cognac-pepper sauce   herb rissole</i>	23,50 €

## Vom Grill

Rinderfilet  
Rib Eye Steak  
Hähnchenbrust  
Lachsschnitte  
Zandermedaillon

Dazu servieren wir Kräuterbutter oder Pfeffersoße und Pommes Frites oder Marktgemüse

## Barbeque

Fillet of beef 23,00 €  
Rib eye steak 22,00 €  
Chicken breast 19,00 €  
Salmon fillet 19,00 €  
Fillet of pike-perch 19,50 €

Optional with herb-butter or pepper sauce and French fries or Vegetables



## Dessert & Käse / *Dessert & Cheese*

Schokoladen-Biskuittürmchen   Ananaspesto   Knusperminze <i>Chocolate-Biscuit turrets / pineapple pesto / crispy mint</i>	9,00 €
Feigen-Walnusstarte   Portweinsabayon   Bitterschokoladenriegel <i>Fig-walnut tart / sabayon of Port wine / Bitter chocolate</i>	9,00 €
Kaiserschmarrn   Rosinen   Mandeln   Vanillesoße <i>Emperors pancake / raisins / almonds / vanilla sauce</i>	9,00 €
Sorbet Trilogie   Blutorange   Birnen   Passionsfrucht <i>Sorbet trilogy / blood orange / pear / passion fruit</i>	9,00 €
Schokoladenfondue Arrangement von drei Schokoladensorten   bunter Früchtereigen <i>Chocolate fondue</i> <i>Three kinds of chocolate / mixed fruits</i>	9,00 €
Käseauswahl Feigensenf Brot <i>Cheese selection / Fig mustard / bread</i>	9,50 €