

# cuisine passion légère®

## candy shop

### welcome to HOLLYWOOD

Blaubeeren : Matcha Tee  
Hafermilch : Grünkohl  
Saft von Gurke : Apfel : Kiwi

35

### EAT IT! spring - summer 2016

3 B Beeren : Buttermilch : Bergpfeffer Tasmanien  
Champignon Softeis

35

### MILK 'n' SOAP

Cocosnuß : Litschi Jalapeños Balm  
Miami Roll Zuckerschoten : Avocado : belgische Endivie

35

### DESSERT EXPLOSIONEN

cuisine passion légère®

88

## DAS! Buch

139

## Highlights 2016



Liebe Gäste,  
bitte beachten Sie, dass in allen meinen Gerichten alle Allergene  
und alle Zusatzstoffe enthalten sein können.  
Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden,  
sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.  
Ihr PMS

## funky healthy luxury

Vor

### FOIE FOIE FOIE

encore une fois 1997 by Sash  
Erdbeer Coulis : Bergamotte  
Chlorophyll Ackersalat : Spinat : Basilikum

65

### KOPFSALAT

geschmolzenes Milchkalb  
Trüffelwolle : Radieschen süß-sauer  
scharfer Plattpfirsich

70

### TIRADITO IVOIRE von Langoustinen

Blumenkohl : weiße Schokolade : Palmherzen  
schwarze Crème Cru

60

### GILLARDEAU Auster M4 Speciales

in der Schale pochiert  
glasierter Schweinebauch : eiskalter Apfelbrei  
Sauerkohl Sago

65

Gold Standard Caviar Prunier Héritage 110

Haupt

### KNURRHAHN

Sofrito Tomate : Zwiebel : Paprika  
Razor Clams : Fenchelpollen

85

### BLAUER HUMMER

Wiesenkerbel : Suppen Lauch  
Nektarine : Distelgemüse : Stangenzimt

150

### HAMACHI Gelbflossen Makrele

Kaninchen in Traubenkernöl  
confiert mit Vanille : grünem Anis : Zitronenschalen  
Bohnen : Morchel Sherry Mayo

100

### REH aus Bad Wörishofener Jagd

Gewürzspeck aus der Toskana  
belgische Wasserkresse : Futterrübe à la Bouillabaisse

95

### LAMMHÜFTE ALADIN

Pul Biber : Sumach : Korinthen  
Berglinsen Crème  
Malai abgeschmeckt mit Krokosblütenstängel

90

### SECRETO schwarzes Eichelschwein Garimori

Pfifferlinge : Maggikraut  
eingeweckte Gulaschgurke : Crème von jungem Knoblauch

85

## ultra food

Der Klassiker

Langoustine « Annika Maria » 2006  
Granny Smith : Lardo : Crème fraîche  
Caviar Prunier Héritage

120

### Jeunesse dorée

Spargel im Aromabeutel gegart  
Vinaigrette von Haselnußöl : Yuzu : Coriander  
Eigelb  
Caviar Prunier Héritage

77

full version 150

### SAMURAI FRÜHSTÜCK

Kobe Roastbeef roh mariniert  
Kirschblüten Essig : scharfe Ölrauke : kandierte Schalotte

99

### LACHSFORELLE aus dem Eismeer

salziger Cocosnuß Aufguß  
Senfkohl abgeschmeckt mit Hibiskus Curry

85

### LANGOUSTINE royale gegrillt

aus der Gegend des Leuchtturms von Jument  
Wakame Salat : geräucherte Sojasoße  
Schneepilze : Schweinebäckchen

115

### SHORT RIB kurze Rippe

Nebraska Ox 48 Stunden : 58°  
kalt gerührte Meyer Zitrone : Trüffel Hummus  
salade verte

95

Minze : junge Erbsen : Zuckerschoten  
Dill : Spargel : Rettichkresse : Gurke

Peter Maria Schnurr