

PIA's Brief an die Welt:

Mein Name ist Pia und ich möchte euch in meinem kulinarischen Zuhause, wo Liebe und Leidenschaft für hochwertiges Essen aufeinandertreffen, willkommen heißen. Hier könnt ihr euch auf ein Erlebnis einlassen, welches meine persönlichen Werte widerspiegelt: Qualität und Leidenschaft sind für mich keine leeren Worte, sondern die Essenz meiner Küche. Jeder Teller ist durchdacht und mit Liebe zubereitet, um eure Sinne zu verzaubern.

Ich liebe es, mit Aromen zu spielen - meine Gerichte sind wie ein Tanz von lebhaften Zutaten auf eurem Gaumen! Von einer verspielten Vorspeise bis hin zu einem ehrgeizig komponierten Hauptgang - jede Zusammenstellung erzählt eine einzigartige Geschichte.

Die Gastronomie ist für mich mehr als nur Essen - sie ist eine Möglichkeit, Verbindungen zu knüpfen und Erinnerungen zu schaffen. Hier könnt ihr euch zurücklehnen, genießen und die Schönheit des Augenblicks einfangen.

Ihr werdet auf meinen Tellern immer wieder geschmackliche Überraschungen finden, die sicherlich ein Lächeln auf eure Lippen zaubern.

Enjoy.

Eure Pia



PIA'S TAPAS

WE START WITH

PORK 15€

Schweinebauch am Stiel | BBQ | Karamellisierte Zwiebeln | Trauben | Rote Beete-Möhre-Spinat-Balsamico-Jus

RABBIT 16€

Kaninchen | Orange-Chardonnay-Emulsion | Polenta | Spargel | Pastinake | | Orangenfilet

POMODORO 13€

Tomaten-Oliven-Tartar | Kartoffelchip | Burrata Emulsion | Cocktailtomate | Ahorn Glasur | Balsamicokaviar

BONE 15€

Markknochen | Rindertartar | Trüffel | Schalotte | Crunchy Shimeji Pilz | Kapern-Senf-Salsa

T R E S 17€

Schottischer Lachs, Kabeljau & Rochenflügel | Limonen-Koriander-Sorbet | Moqueca | Emulsion | Tomaten-Salsa | Limetten Riso

BARESE 16€

Calamares gefüllt mit Kabeljau, Kartoffel, Petersilie & Ei | Limonen Salsa | Sepia-Creme | Minze-Erbsen-Creme | Aioli-Dip

BURRATA 15€

Burrata | Spargel Saute | Granatapfel | Haselnuss-Basilikum-Pesto | Rucola

HABIBI 12€

Rotkrautsalat | Hummus-Creme | Apfel | Granatapfel | Pekannusskern | Rote Zwiebel | Sesam-Ingwer-Dressing

SALMONE 15€

Sashimi Lachs | Aperol | Spargel-Rucola-Salat | Dill-Limonen-Emulsion | Quinoa | Pinienkerne



PIA'S PASTA CLUB

SELFMADE PASTA

MARE 20€

Paccheri | Kartoffel-Miesmuschel-Emulsion | 3 Garnelen | Halbgetrocknete Tomatenfilets

DON LOU 22€

Campanelle | Pulled Beef |
Rinder-Montepulciano-Jus |
Kartoffel-Parmesan-Creme | Cherrytomaten |
Crunchy Seitlinge | Karamellisierte Zwiebeln

B A L L O 18€

Spaghetti | Spargel-Avocado-Pesto | Grüner Spargel | Burrata Emulsion | Crunchy Parmesan | Pinienkerne

NONNA 20€

Casarecce | Kaninchen-Ragout in Bianco



PIA'S MEAT CLUB

LOVE THE CUT

AANG 37€

250g Deutsches Rinderfilet | Johannisbeerjus | Kartoffelgratin | Schalotten-Rotwein-Creme | Gegrillte Schalotte

SHARING VOM LAVASTEINGRILL

US FLANKSTEAK 40€ p. P.

Ab 2 Personen | US Flanksteak 2 Beilagen nach Wahl | Pia´s Steaksoße

IRISH TOMAHAWK 110€

Ab 2 Personen | 1 Kg Irish Tomahawk | 2 Beilagen nach Wahl | Pia's Steaksoße

SPARGELSALAT 5€ | GEMÜSE MIX 6€ | PATATA BRAVAS 5€ | PARMESAN-POLENTA-CREME 4€



SURF

FISCH

KATARA 35€

Kabeljau Lion | Schottischer Lachs | Avocado Emulsion | Polentacreme | Beluga-Linsensalat | Mole

SOKKA37€

Sashimi Thunfischsteak | Erbsen Emulsion | Spinat Creme | Pak Choi | Spargel | Erbsen | Butter-Vanille-Monte | Quinoa

DESSERT

PIA`S ÜBERRASCHUNG 12€