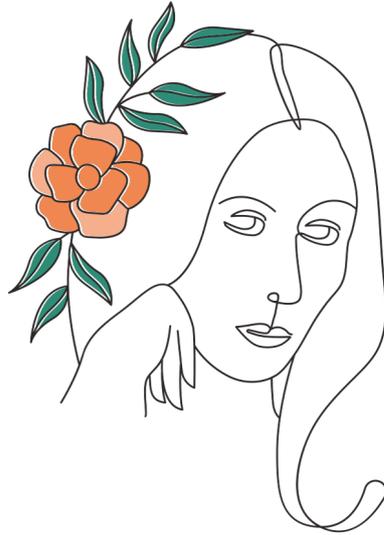


PIA[§]



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[®]

PIA'S TAPAS

WE START WITH

FRESH 24€

Sashimi Thunfish | Ponzu Glazur |
Gurke-Yuzu-Soße | Passionfruit | Cipriani |
Fermentierte Gurke | Kimchi Panko | Shiso

MINI 20€

Mini Aubergine | Lardo | Hoisin Glazur |
Macadamia Püree | Soya Eigelb |
Blütenpollen

BIANCO 18€

Flambierter Weißer Spargel |
Buttermilch-Limetten-Creme | Pekanuss |
Hollandaise Espuma | Erdbeere |
Smoked Paprika | Minze

TRES 22€

Schottischer Lachs & Thunfish |
Limetten-Sorbet | Moqueca Emulsion |
Tomaten-Salsa | Zitronen Risotto

TACO 21€

Krabben Taco | Sashimi Thunfisch-Lachs-Tatar |
Mango | Zitronengel | Grüner Kaviar

GIALLO 18€

Gelbe Zucchini | Stracciatella Mozzarella |
Mandel | Paprika Vinaigrette | Schwarze
Oliven Pulver | Brunnenkresse

ROSSO 24€

Rinderfilettartar | Hollandaise | Gouda |
Wassermelone Rettich | Steinpilz Pulver |
Roter Basilikum

PIA[§]

PIA'S PASTA CLUB

SELFMADE PASTA

EIGENE PASTAMANUFAKTUR

FINO 27€

Spaghetti | Sauce Suprême | Pollofino auf Japanischem Grill |
Castelfranco | Ponzu Glazur

VERDE 24€

Paccheri | Kultur Pilze | Grüner Spargel |
Zitronen-Butter-Creme | Togarashi

JACOBO 27€

Spaghetti | Jacobsmuschel auf Japanischem Grill |
Honig Glazur | Bisque | Zitronen-Blätter-Creme |
Botarga

PIA[§]

PIA'S MEAT CLUB

LOVE THE CUT

HULK 44 €

200g Deutsches Rinderfilet | Spinat Fondue |
Karottenpüree | Drillinge | Senfcreme | Kapernäpfel |
Dill

SHARING
VOM LAVASTEINGRILL

US FLANKSTEAK

Ab 2 Personen | US Flanksteak |
Pia's Steaksoße

BEILAGEN 40€ p. P.

WILDSALAT 8€

GEMÜSE MIX 8€

PATATA BRAVAS 8€

PARMESAN-POLENTA-CREME 8€

PIA[§]

SURF

FISCH

|

STORM 37€

Zackenbarsch | Austern Glazur | Geräucherter Trout
Brandade Püree | Artischocke | Bisque | Lachskavier

CATWOMAN 39 €

Sous Vide Pulpo | Yuzu Fagioli | Shiitake |
Sake Soße |
Japanischer Grill Grüner Spargel

DESSERT

|

NINI 16€

Brownie | Schokoladen Mousse | Pistazien | Erdbeere |
Hollunderblütensirup | Tahiti Vanille Eis