



PURE WHITE - NATURAL FOODPORN

CIBO FELICE - UNSER MANIFEST, UM GUT ZU ESSEN

Unser Fleisch und unser Fisch werden auf dem weltbesten Holzkohlegrill mit ökozertifizierter Akazienholzkohle gegrillt. Der spanische Jospier-Grill erreicht eine Temperatur von 800 Grad.

Alle Fleischsorten sind seit 9 Jahren qualitativ gleichbleibend von ausgesuchten Züchtern, die auf Massentierhaltung und Zufütterung verzichten.

Bestimmte Fleisch-Cuts gibt es in Köln auch nur im Pure White. Die Fisch und Seafood-Produkte werden von der besten Fischmanufaktur Norwegens frisch geliefert. Das Gemüse und die Früchte sind garantiert bio. Hohe Qualität, die körperliche Power gibt und natürlichen Geschmack verspricht!

Frei von künstlichen Aromen und Zusätzen, verstecktem Zucker und fetten Sattmachern - eben pure white!

Wir setzen uns ein für Ihre Gesundheit, für Nachhaltigkeit und das geschmackliche Wohlgefühl!

**BITTE GENIEßEN SIE UNSERE GERICHTE BEWUSST MIT WERTSCHÄTZUNG.
SO LANGE ES DIESE PRODUKTE AUF DIESER ERDE NOCH GIBT.**

STARTERS PURE WHITE

„Tropeano“ - das Beste, das man aus der Zwiebel machen kann:
Zwiebeleis, eingelegte Zwiebel, Zwiebelpüree, Zwiebel-Lauch

„7 Kostbarkeiten“ (vegetarisch)

...mit kurzgegrilltem Wagyu Beef (Blackmore)

...mit gegrilltem Fisch

„Sotto le Stelle“ - Beef-Tartar, Barbecue Sauce, Mango, Ananas, Tartar-Maki

„Ocean Forrest“ Geröstete Carabiñero, Spargel, Buttermilch, Bärlauch

SPECIALS

„Vongole Gran gourmet“

Handgetauchte gegrillte Jakobsmuscheln, Erbse, Limette, Jogurt, Spargel,
smoked Jospier-Öl

OYSTERS

Oyster naturelle 3 Stück, Pleiade Poget

Oyster naturelle 3 Stück, Gillardeau, die Königin

Oyster halbes Dutzend 3/3, Pleiade Poget/Gillardeaut

Oyster 1 Dutzend 6/6

(Vinaigrettes / Zitrone)

SEAFOOD

Gegrillte Langustinos aus Froya 300 Gramm (+ Wildkräutersalat/Aioli)

Gegrillte Langustinos aus Froya 600 Gramm (+ Wildkräutersalat/Aioli)

Seafood-Platter hot

Hummer / Langustinos / Carabinero / Vongole / Aioli,

Für 2 – 3 Personen

CATCH OF THE DAY

“Cheek to Cheek“

gegrillte Seeteufel-Bäckchen, Brandada, Gurke, Mandel, Kimchi

PURE WHITE BEEF-TASTINGS

(wir bieten kein „medium well / well done“- Beef an. Lassen Sie sich gern beraten.)

Mit Chimmichurri, japanischem Gurkensalat, Aioli, Wildkräutersalat

STEAKTASTING „PURE WHITE INCREDIBLE“

Prime Ribeye Jack O'Shea 150g
Rinderfilet Stockyard 120g
Wagyu Flank, Morgan Ranch 100g
Wagyu Tri Tip, Sepp Krätz, 100g

**(wir bieten kein „medium well / well done“- Beef an.
Lassen Sie sich gern beraten.)**

Australien

Australian **Blackmore** Wagyu Ribeye 220g
(Marmorierungsgrad 9+, eine Rarität, wird nur bis MEDIUM gegrillt)

Australian **Blackmore** Wagyu Filet 200g
(Marmorierungsgrad 10, eine Rarität, wird nur bis MEDIUM gegrillt)

Scotland

(Jack O'Shea – bester Metzger Europas und Hoflieferant der Queen Elizabeth)

Black Angus dry aged „**Jack O'Shea** Ribeye“ 220g

Black Angus dry aged „**Jack O'Shea** Filet“ 200g

Deutschland

„Tri Tip“ Bürgermeisterstück Sepp Krätz 100g

(hoher Marmorierungsgrad, eine Rarität, wird nur bis MEDIUM gegrillt)

Alle Fleischgerichte werden mit Pure White – Wildkräutersalat und Aioli serviert.

HAUPTGÄNGE - EXTRA BEILAGEN

Patatas Bravas deluxe mit Salsa Brava

Japanischer Gurkensalat

Pure White Pilzpfanne

Chinesische Gemüsepfanne Szechuan Style

Gegrillter Spargel

Hausgemachtes Brot plaine oder vom Grill
(der erste Korb wird nicht berechnet)

PURE WHITE CANDY SHOP

„Mister Nutty“

Schoko, Erdnuss, Karamell

„Pink Lady“

Spargel, Rhabarber, weiße Schokolade

„Healthy Living“

Basilikum, Blumenkohl, Kopfsalat

THIS IS NOT THE END....

„Airwaffel Parmigiano Reggiano“

„Compositione Candyshop“

Marshmallows, Airwaffel Parmigiano Reggiano, goldenes
Überraschungsei mit Walderdbeere und Petersiliensorbet, Praliné de Chocolat,
Himbeer-Koralle