

PURE |<>| WHITE

PURE WHITE - Drive By - POP & PICK UP

in der Weinbar „Dreizehn“

STUFE 1

CIBO FELICE - UNSER MANIFEST, UM GUT ZU ESSEN

Unser Fleisch und unser Fisch werden auf dem weltbesten Holzkohlegrill mit ökozertifizierter Akazienholzkohle gegrillt. Der spanische Jospo-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

„Caprese Pure White“

Burrata/ Fruchtiges Olivenöl/ Wildkräuter / Tomaten aus der Eifel

Euro 16,50

Gegrillte Rote Beete, Taleggio, Walnüsse, kandierte Birne & Birnensenf mit Moscato

Euro 19,-

„7 Kostbarkeiten Szechuan Style“ (vegetarisch)

Euro 14,50

...mit kurzgegrilltem Wagyu Beef (Blackmore)

Euro 26,-

SPECIALS

„Vongole Gran gourmet“ (Zitronengras / Ingwer)

Euro 26,-



PURE |<>| WHITE

PURE WHITE - Drive By - POP & PICK UP

OYSTERS

Oyster naturelle 3 Stück, Pleiade Poget	Euro 16,-
Oyster naturelle 3 Stück, Gillardeau, die Königin	Euro 19,-
Oyster halbes Dutzend 3/3, Pleiade Poget/Gillardeaut	Euro 34,-
Oyster 1 Dutzend 6/6 (Vinaigrettes / Zitrone)	Euro 67,-

SEAFOOD

Gegrillte Langustinos aus Froya 1 kg (+ Wildkräutersalat/Aioli)	Euro 85,-
Hot Seafooplatten sind auch demnächst erhältlich	

PURE WHITE BEEF-TASTINGS

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

Mit Jalapeno-Tomatensalsa, 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	Euro 110,-



PURE |<>| WHITE

PURE WHITE - Drive By - POP & PICK UP

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

Australien

Australian Blackmore Wagyu Filet	200g	Euro 99,-
(Marmorierungsgrad 10, eine Rarität, wird nur bis MEDIUM gegrillt)		

Scotland

(Jack O'Shea – bester Metzger Europas und Hoflieferant der Royals in London)

Black Angus dry aged „ Jack O'Shea Ribeye“	300g	Euro 46,-
Black Angus dry aged „ Jack O'Shea Filet“	200g	Euro 49,-

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

HAUPTGÄNGE - EXTRA BEILAGEN

Patatas Bravas deluxe mit Salsa Brava	Euro 8,50
japanischer Gurkensalat Pure White	Euro 8,50
Chinesische Gemüsepfanne Szechuan Style	Euro 8,50
Hausgemachtes Brot plaine oder vom Grill (der erste Korb wird nicht berechnet)	Euro 4,-



PURE |<>| WHITE

PURE WHITE - Drive By - POP & PICK UP

PURE WHITE CANDY SHOP

„Freeeze“
3 versch. Pure White Sorbets Euro 14,-

„Chiquita Bananita“
Bananensorbet/Limette/Schaum von Tahiti Vanille Euro 16,-

Kindheitserinnerung „Come un panino alla Nutella!“
Hausgemachtes Brioche mit Creme von Piemontesischen Haselnüssen &
kandierte Haselnüssen Euro 16,-

THIS IS NOT THE END....

„Airwaffel Parmigiano Reggiano“ Euro 19,-

Grüner Spargel mit lauwarmer hausgemachter Mayonnaise & Mandarine Euro 12,-