



Willkommen zurück - neues Team, neues Glück!

Herzlich Willkommen im Restaurant PURE im Sheraton Offenbach Hotel - da, wo die Welt sich trifft!

Schön, dass Sie da sind und uns bei unserem Neustart mit Ihrem Besuch beehren!

PURE ?! Was soll das eigentlich bedeuten?

Pure Zutaten - purer Genuss!

Wir möchten das Rad nicht neu erfinden, sondern kochen leckere Speisen, bei denen man die Zutaten schmeckt, greifen dafür Klassiker der internationalen Küche auf und präsentieren sie stolz unserem multikulturellem Publikum auf die hauseigene, unverwechselbar puristische Weise.

Den Fokus dabei immer auf dem Moment, an den Sie sich hoffentlich noch lange lächelnd erinnern.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit und einen Guten Appetit,

Ihr Andreas Heilos,

neuer Küchenchef im Restaurant PURE

und das gesamte Team

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

All prices in Euro including added tax and service

Bei Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff.



MENU

VORSPEISEN | *starters*

CARPACCIO mit Rucola **18,00 €**

Kapern | Parmesan
Kirschtomaten | hausgebackene Grissini

*carpaccio with arugula
capers | parmesan
cherry tomatoes | homemade grissini*

MELONENKALTSCHALE **10,00 €**

Serrano Chip | Fetakäse | Kresse

*melon cold rind
serrano chip | feta cheese | cress*

TATAR von der Lachsforelle **14,00 €**

Radieschen-Vinaigrette
Honig-Senfcrème Croûtons | marinierte Gurke

*tatar of salmon trout
radish vinaigrette
honey mustard cream croutons | marinated cucumber*

SALATE | *salads*

BUNTER SALAT der Saison **12,50 €**

Rohkostsalate

Sprossen | Balsamico | Honig-Vinaigrette

salad of the season

raw vegetable salads

sprouts | balsamico | honey vinaigrette

mit gebratener Hähnchenbrust Sweet Chilli

17,50 €

roasted chicken breast sweet chilli

mit veganer Rote Beete Falafel und Minz-Dip

16,50 €

with vegan beet falafel and mint dip

HAUPTGÄNGE | *main dishes*

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN 38,00 €

Burgundersauce | glasierte Möhren
getrüffeltes Kartoffelgratin

*roasted saddle of veal
burgundy sauce | glazed carrots
truffled potato gratin*

KOTELETT vom iberischen Eichelmastschwein gegrillt 36,00 €

fruchtig herbe Apfelweinsauce |
geflämmte Lauchzwiebel | Rosmarinkartoffeln

*cotelett of Iberian acorn-fed pork grilled
fruity tart apple wine sauce |
flamed leek onion | rosemary potatoes*

LAMMHAXE geschmort 30,00 €

Kichererbsen | Tabouleh | Granatapfelkerne

*lamb shank braised
chickpeas | tabouleh | pomegranate seeds*

MAISHÄHNCHENBRUST 22,50 €

Portwein-Trauben | Erbsenpüree | Wildreis

*corn chicken breast
port wine-grapes | pea puree | wild rice*

HAUPTGÄNGE | *main dishes*

LACHSFORELLENFILET auf der Haut gebraten 21,00 €
Beurre blanc | Fenchel-Orangensalat gebräunte Polenta

*salmon fillet roasted on the skin
beurre blanc | fennel-orange salad grilled polenta*

GNOCCHI in feiner Velouté Pfifferlinge 16,00 €
Kirschtomaten | Parmesan (vegetarisch)

*gnocchi in fine velouté chanterelles
cherry tomatoes | parmesan cheese (vegetarian)*

KICHERERBSEN TAJINE mit Tabouleh 15,00 €
geröstete Cashewkerne (vegan)

*chickpea tajine with tabouleh
roasted cashews (vegan)*

DESSERTS | *desserts*

CRÈME BRÛLÉE mit Tonkabohne

10,50 €

Cassis Sorbet | frische Beeren

*crème brûlée with tonka bean
cassis sorbet | fresh berries*

WARMER MANDELKUCHEN nach mallorquinischer Art 10,50 €

Grand Marnier-Orangen Espuma |
dunkles Schokoladeneis | Johannisbeeren-Coulis

*warm almond cake mallorquin style
grand marnier orange espuma |
dark chocolate ice cream | redcurrant coulis*