

Ich werde Ihnen eine Geschichte erzählen, eine wahre Geschichte...

Das, was Sie vor sich haben, ist mein Lebenswerk, mein Vermächtnis, wenn Sie so wollen... Eine kurze Zusammenfassung meiner Weltenbummlerei in den vergangenen zehn Jahren auf Papier gebracht. Darin sind alle Einflüsse, alle kleinen versteckten Zeichen zu finden, die mich zu dem gemacht haben, was ich heute bin: Ein arroganter Egoist, der alles tun wird, was nötig ist, um an sein Ziel, nämlich Chef zu werden, zu gelangen. Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, ich wurde dank meiner Mutter nicht so erzogen, aber das Leben in der Küche hat mich verändert und so geformt, dass ich überleben und wieder an die Oberfläche kommen kann. Sie können mir aufs Wort glauben, dass dies die einzige Möglichkeit ist, um in diesem Beruf zu existieren.

Zum Glück war ich nicht alleine. Da waren meine Leidensgefährten, Jo und Steven und Paolo und Petra und noch viele andere. Namen sind nicht wichtig, da sie genau wissen, von wem ich spreche. Allen ihnen... Hut ab!

Dieses Menü wollte ich schon vor 20 Jahren kochen, aber ich hatte weder die Kenntnisse, noch die kulinarische Disziplin dafür. Dieses Menü ist das Ergebnis vieler schlafloser Nächte und einer Unmenge an Zigaretten und Kaffee, Tag für Tag, monatelang, jahrelang.

Wenn Sie diese Seiten öffnen, biete ich Ihnen meine Seele, meine Kreativität... mich an. Wenn Sie also bereit sind, setzen Sie sich bequem hin, atmen Sie tief ein, klappen Sie die Tische hoch und bringen Sie Ihre Sitze in eine aufrechte Position. Es ist Zeit abzuheben!

Vi racconterò una storia, una storia vera.....

Ciò che avete dinnanzi è l'opera della mia vita, o l'eredità, se preferite....il mio vagabondare per il mondo negli ultimi dieci anni, che ho riversato sulla carta in un breve riassunto. Sono tutte esperienze, sapori, piccoli segni nascosti, che hanno fatto di me ciò che sono oggi. Un egoista arrogante, capace di fare qualunque cosa per arrivare al suo scopo, essere uno chef. Non fraintendetemi, non sono stato educato così, grazie a mia madre, ma la vita in cucina mi ha cambiato e formato in modo tale da essere in grado di sopravvivere e rimanere a galla.

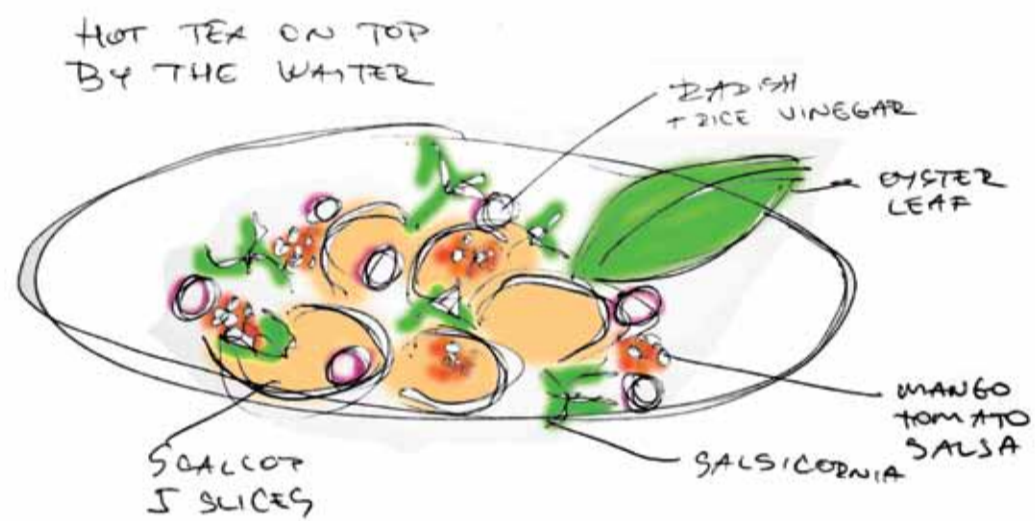
Credetemi sulla parola, è l'unico modo di restare in vita in questa professione.

Per fortuna, non ero solo. C'erano i miei fratelli d'armi, Jo e Steven, e poi Paolo e Petra e tanti altri. I nomi non contano, perché loro sanno di chi sto parlando. A tutti loro...tanto di cappello. Questo è il menù che avrei voluto cucinare vent'anni fa, ma mi mancavano la conoscenza e l'esperienza culinaria necessarie per un progetto del genere. Questo menù è il risultato di molte notti insonni e innumerevoli sigarette e tazze di caffè, giorno dopo giorno, mese dopo mese, anno dopo anno.

Nell'aprire queste pagine troverete la mia anima, la mia creatività...in una parola, troverete... me. Se siete pronti, mettetevi comodi, fate un respiro profondo, riponete i tavolini e raddrizzate gli schienali. Si decolla!

. Tom

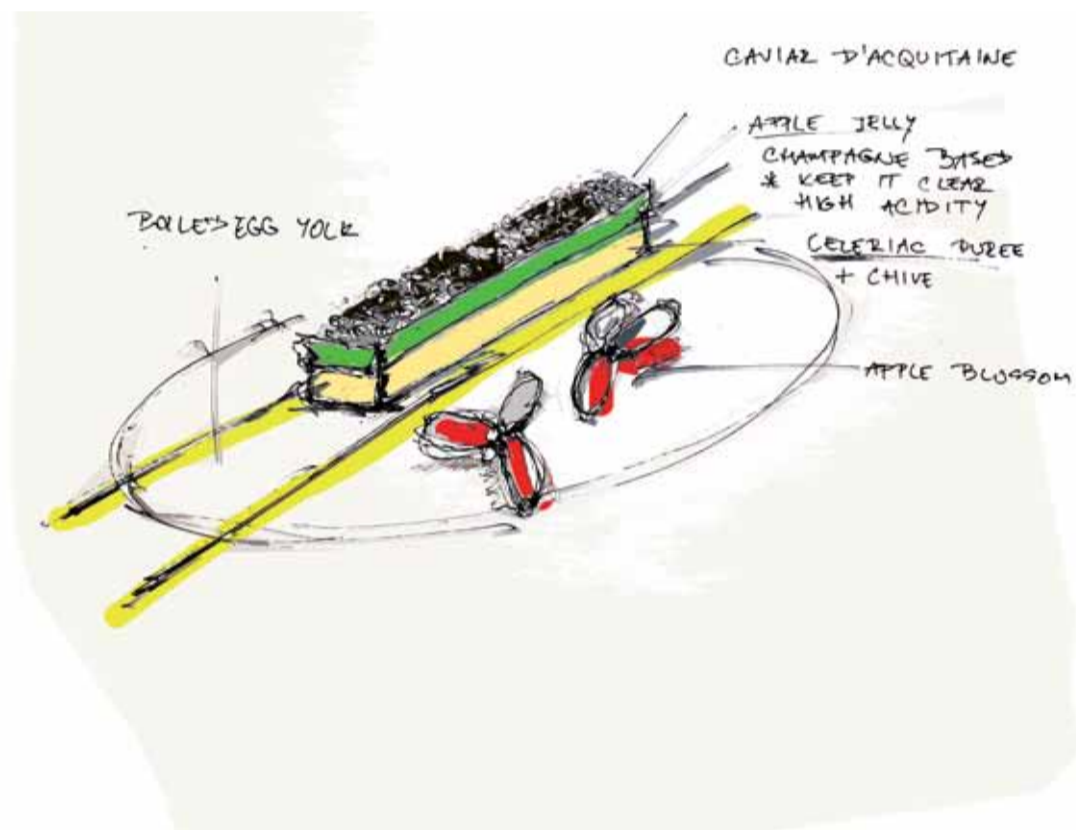
Rohe Jakobsmuscheln
Spargel – und Pfefferminztee, eingelegte Radieschen
Salicornia, Mango – und Tomaten sauce
Austernkresse



Capasanta cruda
Tè all'asparago ed alla menta, ravanelli sott'aceto
Salicornia, salsa di mango e pomodoro
Martensia maritima (Pianta delle ostriche)

120,00 kn

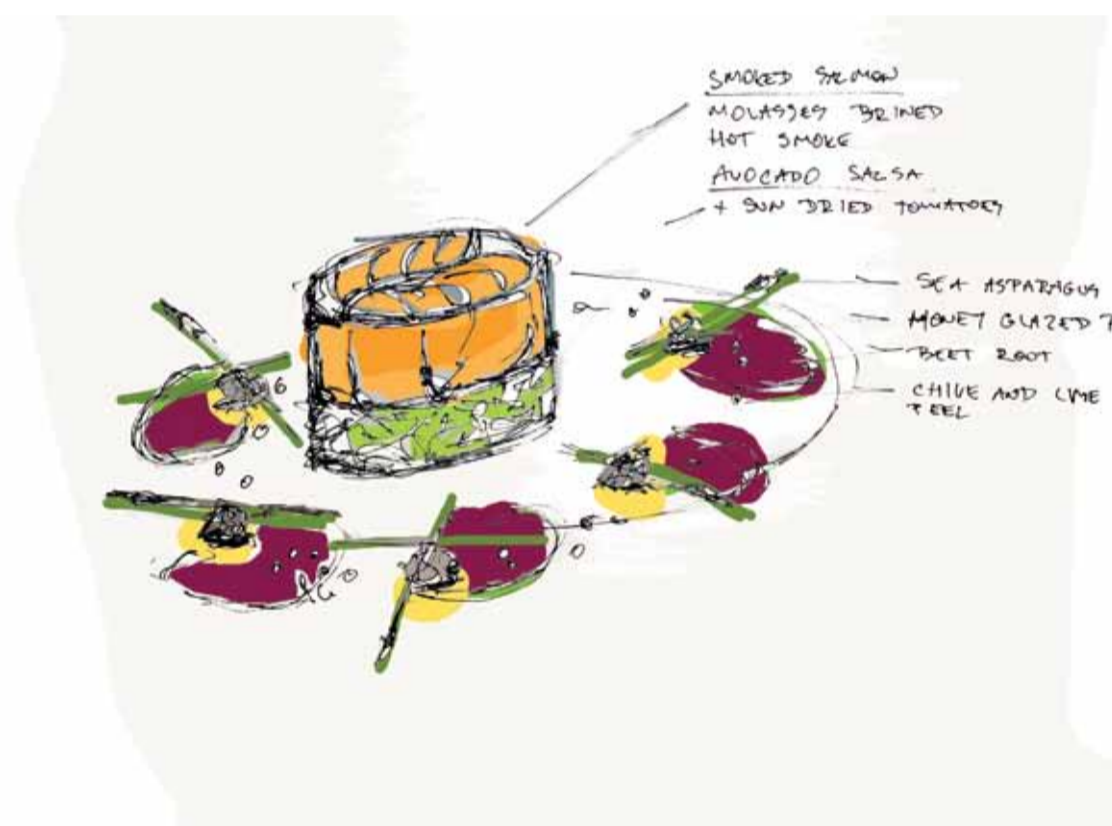
Kavijar d'Acquitaine
Blumenkohlpüree; Schnittlauch
Gelee aus grünen Äpfeln; Champagner
Apfelblüte; Kresse



Caviale D'Aquitania
Purè di cavolfiore; erba cipollina
Gelatina di mele verdi; champagne
Fiore di melo, Cress

360,00 kn

Räucherlachs; Melassen – Sirup
Avocado – Salsa; getrocknete Daterrino – Tomaten
Pepquino; Limette
Mit Honig glasierte Birne



Salmon affumicato; salamoia di melassa
Salsa di avocado; pomodoro datterino essiccato
Pepquino; limetta
Pera glassata al miele

180,00 kn

Zahnbrasse – Escabéche

Eingelegte Zwiebeln; im Eichfass gereifter Essig

Frische Gurke und frischer Apfel

Gurkenkraut



Dentice in scabeccio

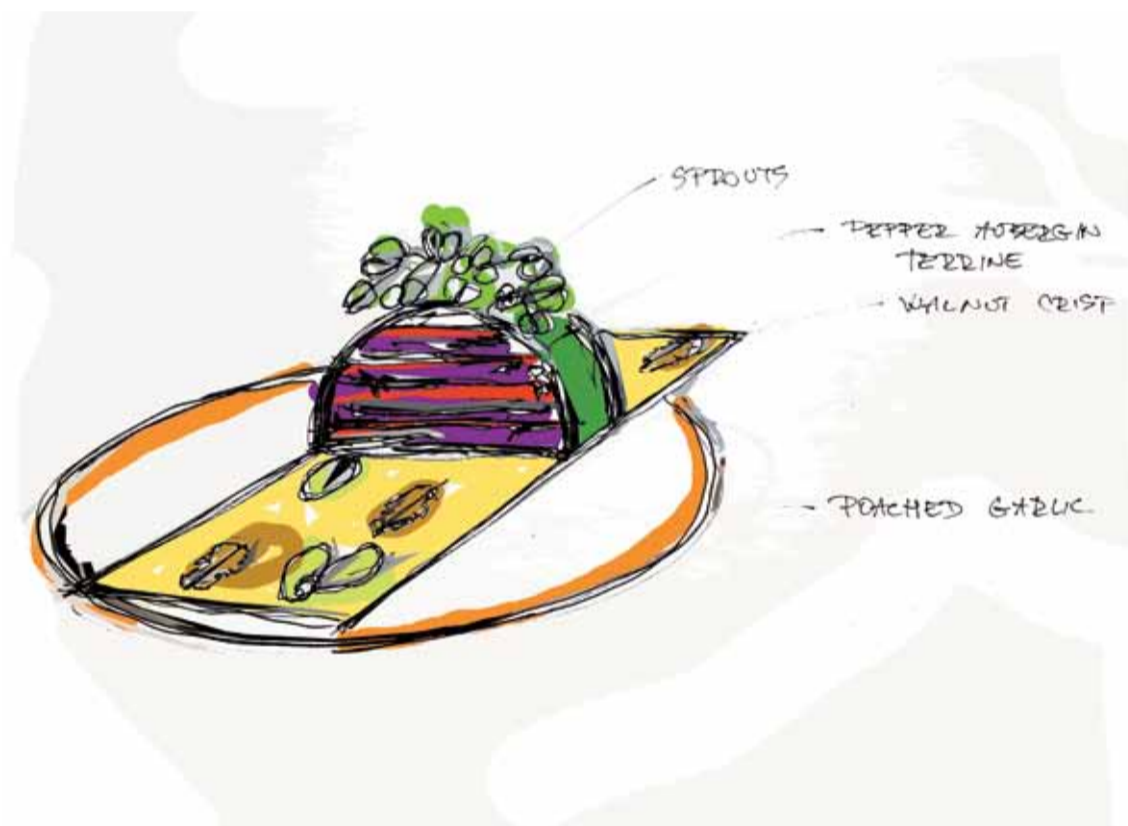
Scalognò; aceto di quercia

Cetriolo e mela crudi

Borragine

150,00 kn

Terrine aus Paprika und Auberginen
Glasiert mit Honig und Thymian
Pochierter Knoblauch mit Safran in Olivenöl
Nusscracker



Terrina di peperoni e melanzane
Glassata al miele ed al timo
Aaglio affogato con zafferano in olio d'oliva
Cracker di noci

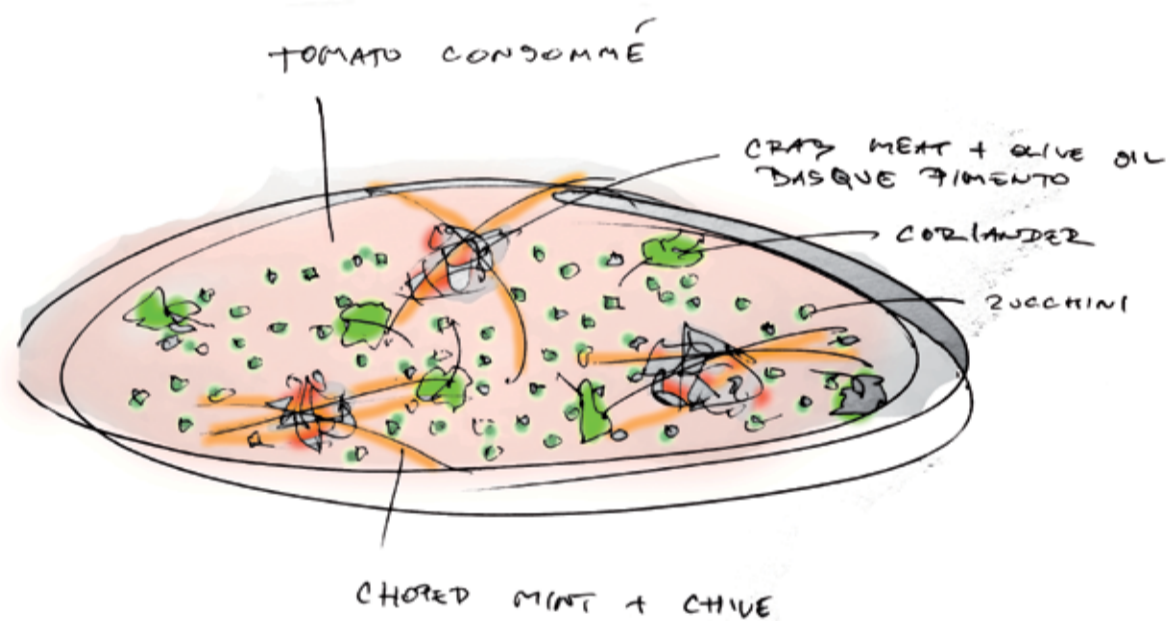
110,00 kn

Zucchini-suppe mit Minze

Tomatenessenz;

Krabbe; Baskische Paprika

Koriander, Schnittlauch



Zuppa di zucchini con menta

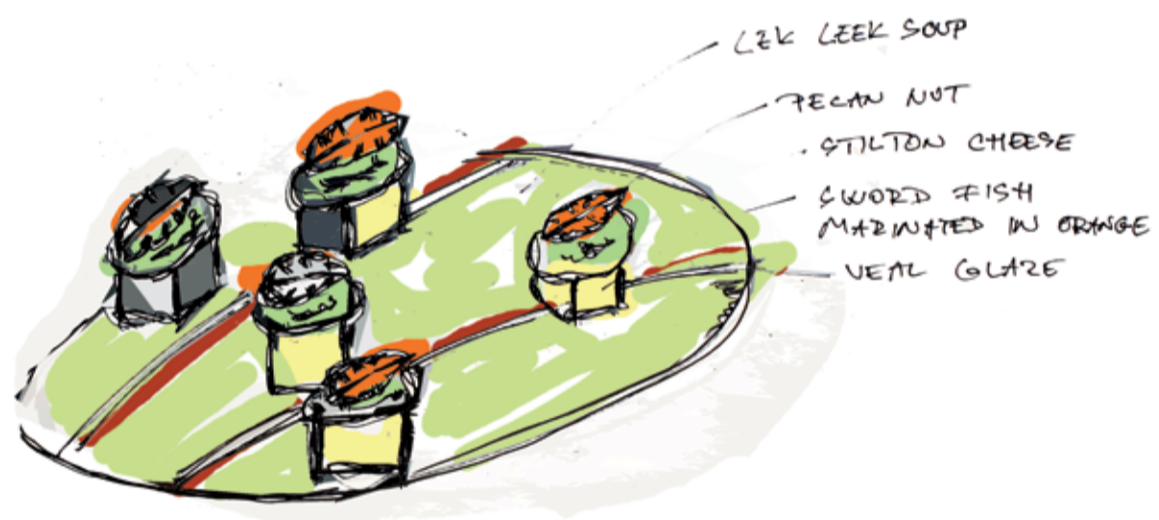
Essenza di pomodori;

Polpa di granchio; peperoncino basco

Coriandolo, erba cipollina

140,00 kn

Lauchcremesuppe
Schwertfisch; mariniert in Orangensaft
Stilton - Käse; brasilianische Pekannuss
Fleischglace



Vellutata di porri
Pesce spada; marinato nel succo d'arancia
Formaggio Stilton; noci del Brasile
Glassa di carne

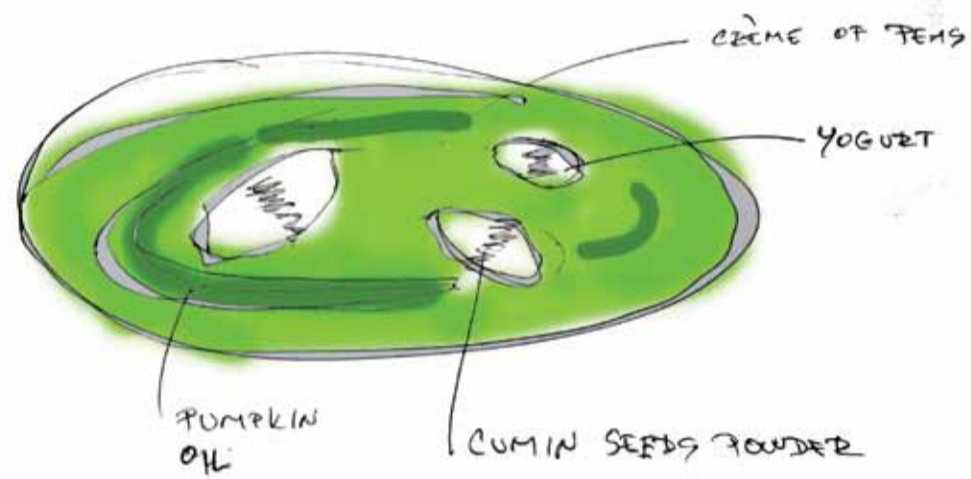
130,00 kn

Erbensuppe

Ingweröl; getoastete Sonnenblumenkerne

Joghurt; Kreuzkümmel

Kürbiskernöl



Vellutata di piselli

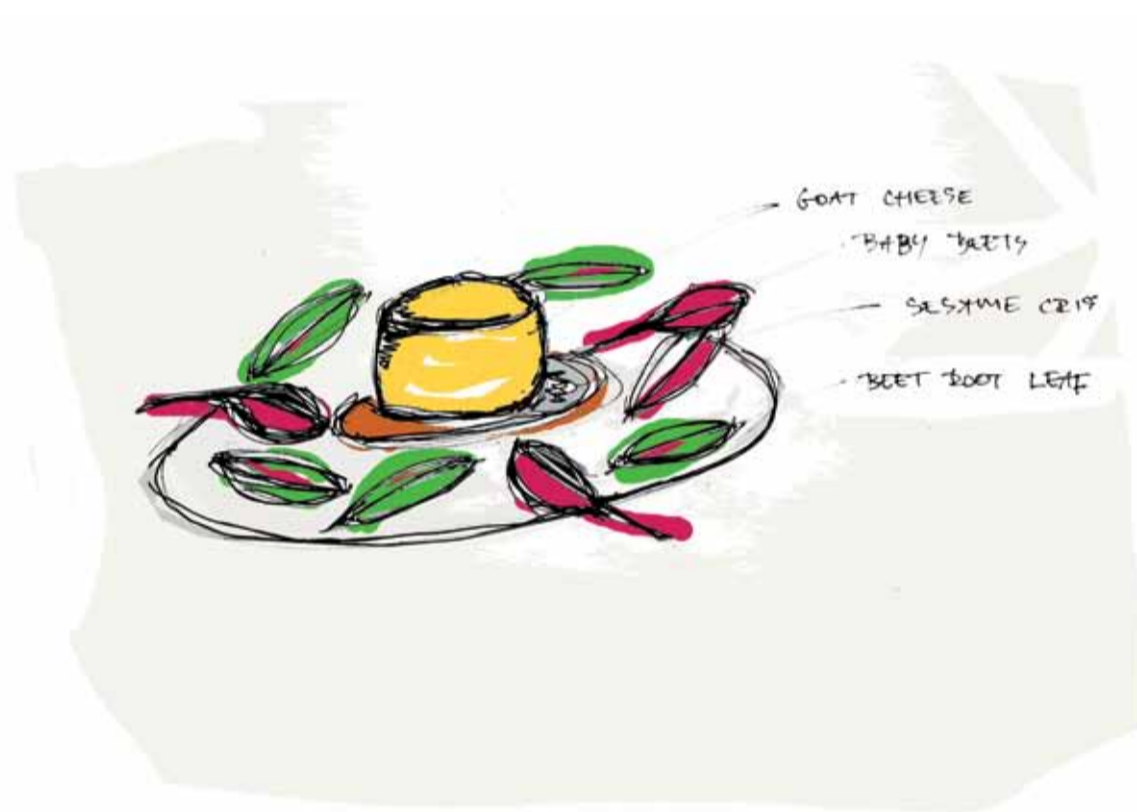
Olio di zenzero; semi di girasole tostati

Yogurt; cumino

Olio di zucca

90,00 kn

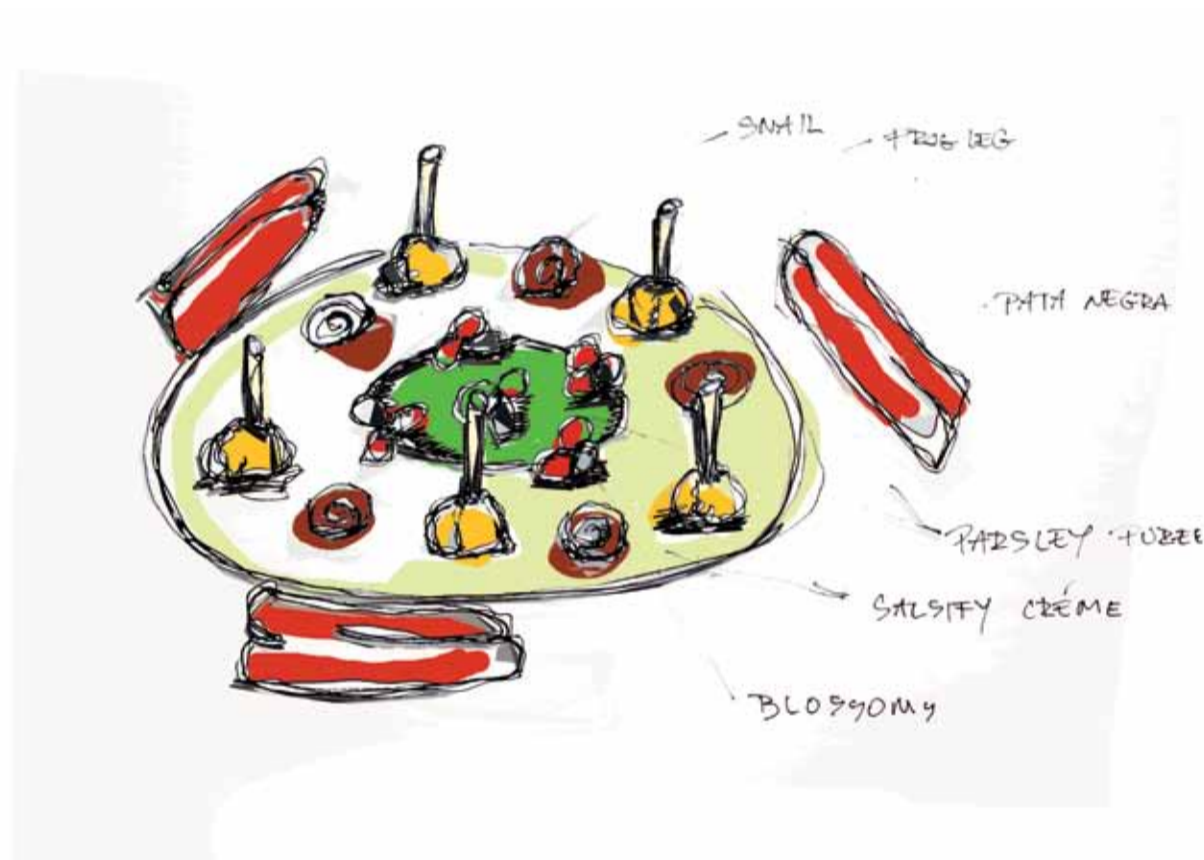
Getoasteter Ziegenkäse
Gebratene junge Rüben, Thymian
Rübenblätter; Nussessig
Sesamcracker



Formaggio caprino tostato
Barbabietola novella arrosto; timo
Foglie di barbabietola; aceto con noci
Cracker di sesamo

140,00 kn

Frittierte Froschschenkel
Sautierte Schnecken; Tawny Porto
Petersillienpüree; Schwarzwurzelcrème
Pata negra; essbare Blüten



Coscette di rana fritte
Lumache saltate; Tawny Porto
Purè di prezzemolo; crema di scorzonera bianca
Pata negra; fiori commestibili

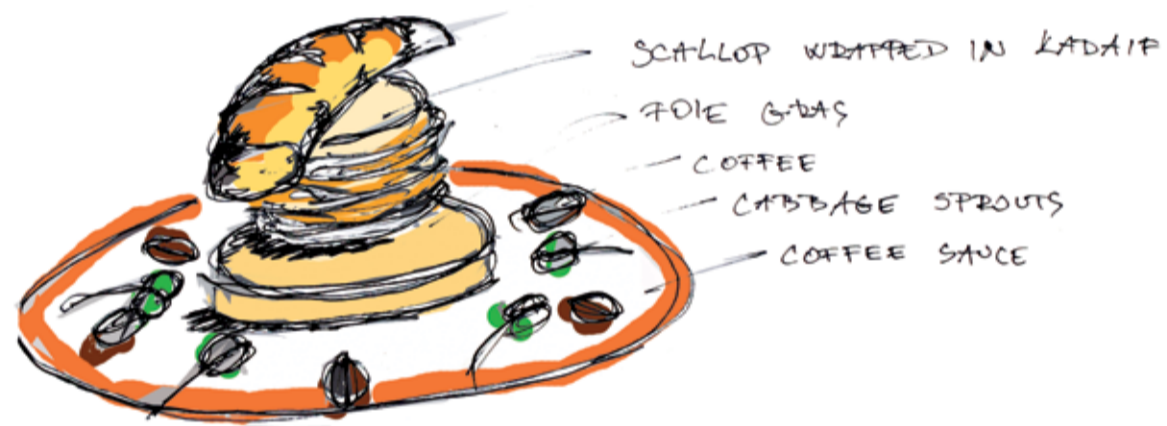
220,00 kn

Sautierte Scampi

Gänseleberpastete; Armagnac

Nashi - Birne, Kadaif, brauner Zucker

Kaffe - Sauce; Krautsprossen



Scampi saltati

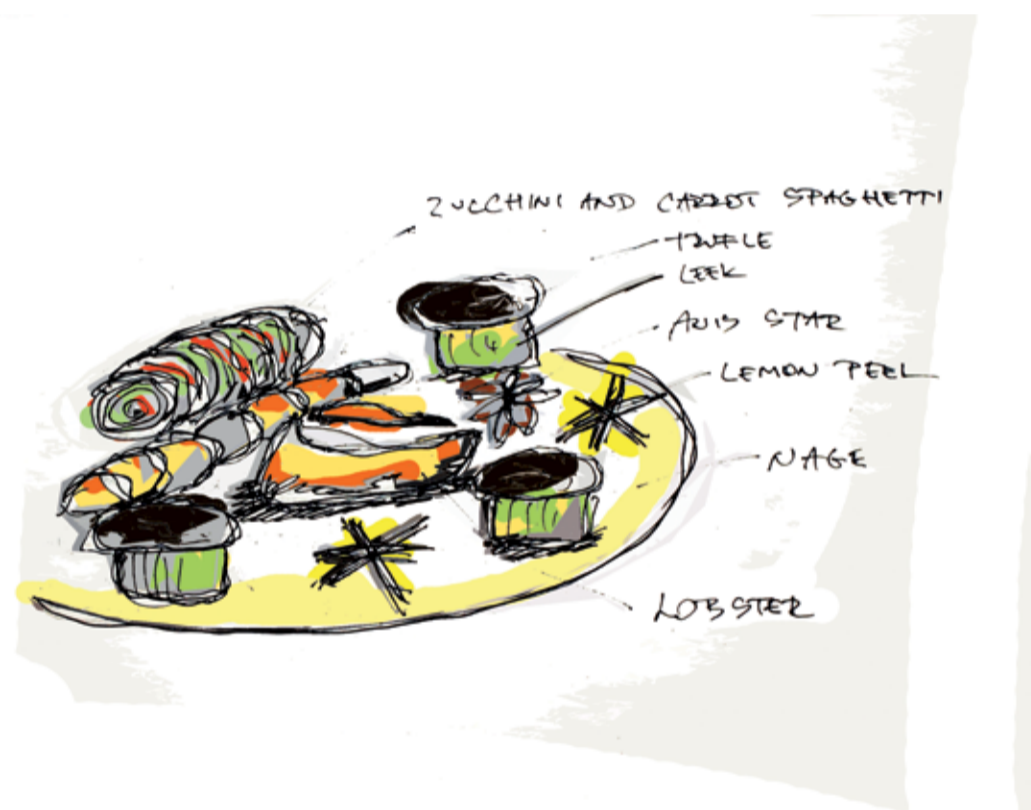
Foie gras au torchon (Fegato d'oca affogato allo strofinaccio); Armagnac

Pera Nashi, Kadaif, zucchero di canna

Salsetta al caffè; germogli di cavolo cappuccio

220,00 kn

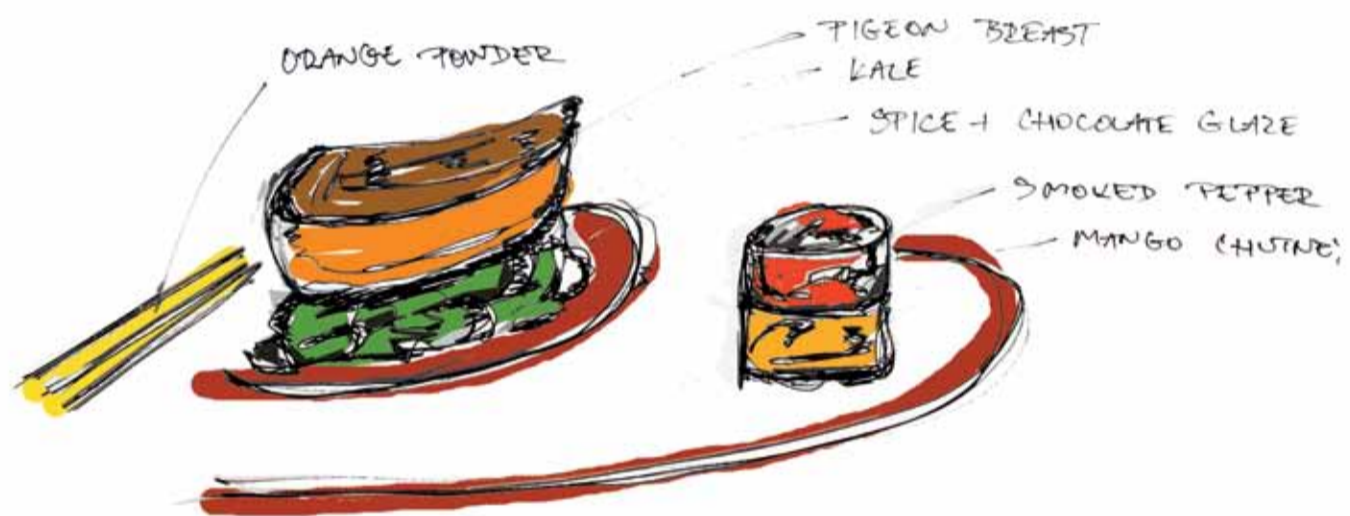
Hummersuppe; Anis und Schnittlauch
Karotten - und Zucchini - Spaghetti
Geschmorter Lauch; schwarzer Trüffel
Eingelegte Zitronenschale



Brodo d'astice; anice ed erba cipollina
Spaghetti di carote e zucchini
Porri soffritti; tartufo nero
Buccia di limone sottaceto

270,00 kn

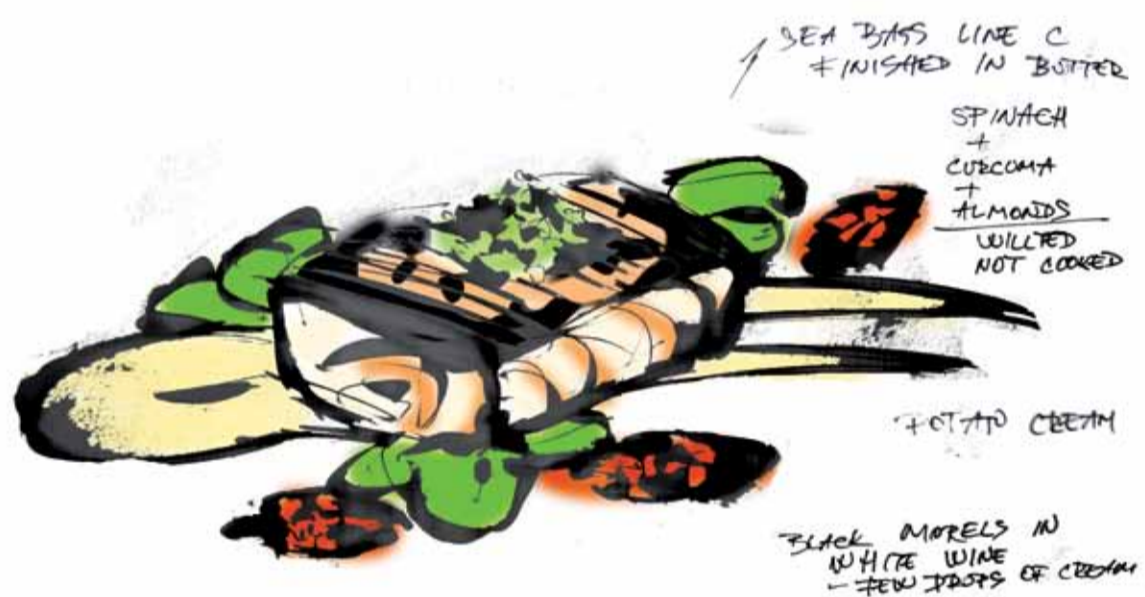
Gebratene Taubenbrust
Sautierter Grünkohl; Orangenpulver
Mango - Chutney
Schokoladenglace



Petto di piccione al forno
Verza saltata; arancia in polvere
Chutney di mango
Glassa al cioccolato

190,00 kn

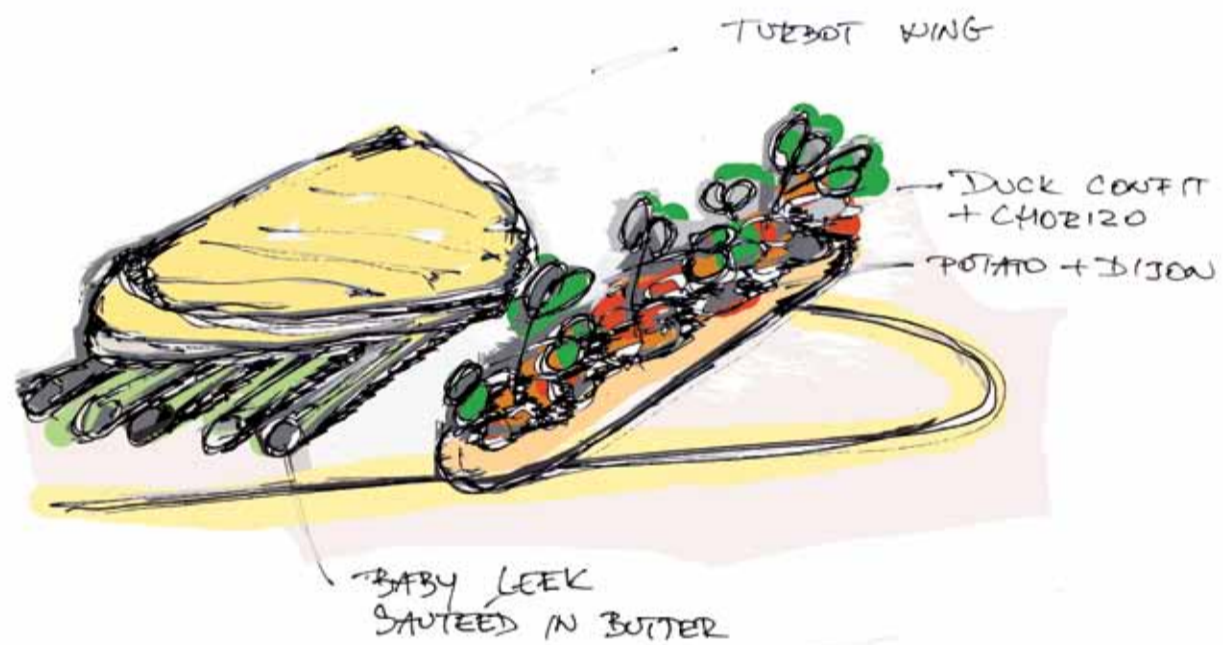
Filet vom Atlantischen Wolfsbarsch
Roter Mangold mit Kurkuma und Mandeln
Kartoffel- Crème
Schwarze Morcheln; grüner Apfel



Filetto di branzino dell'Oceano Atlantico
Bietole rosse con curcuma e mandorle
Crema di patate
Spugnola nera; mela verde

290,00 kn

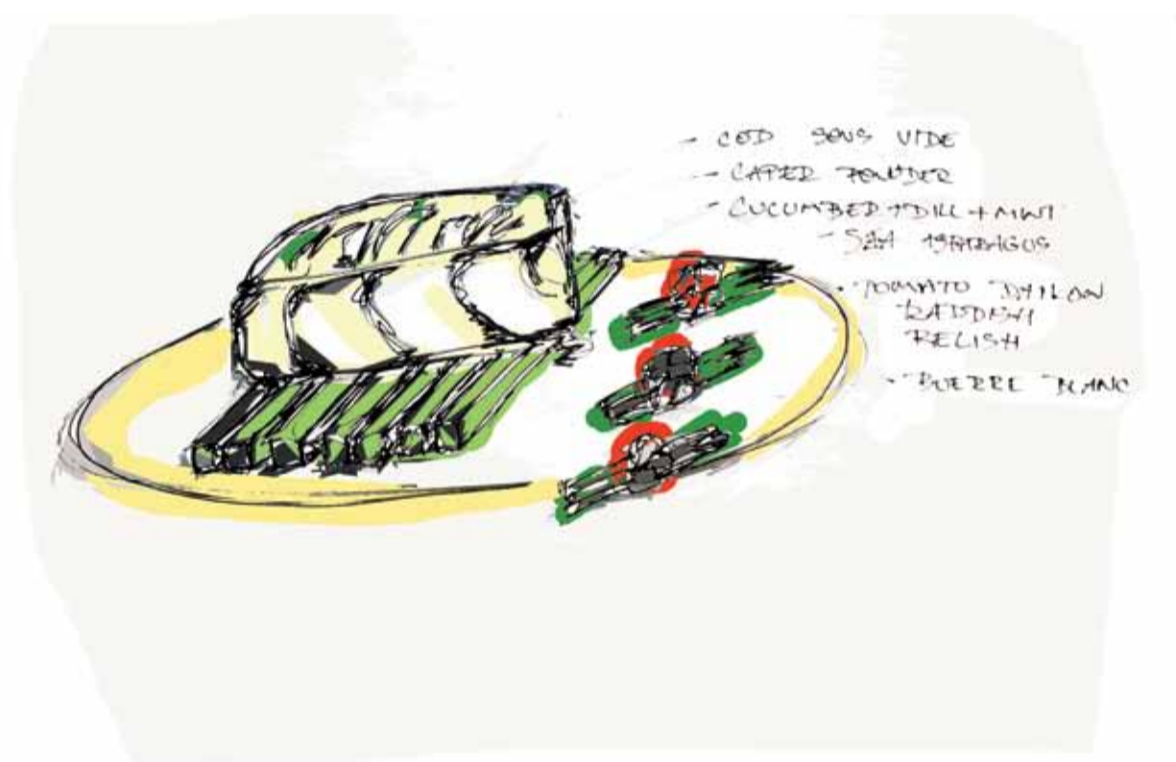
Steinbutt – Flügel
Enten – Confit; Chorizo – Wurst
Senf – du Kartoffel – Crème
Sautierter Baby – Lauch



Ala di rombo
Confit d'anatra; salsiccia chorizo
Crema di senape e patate
Baby porri salatati

230,00 kn

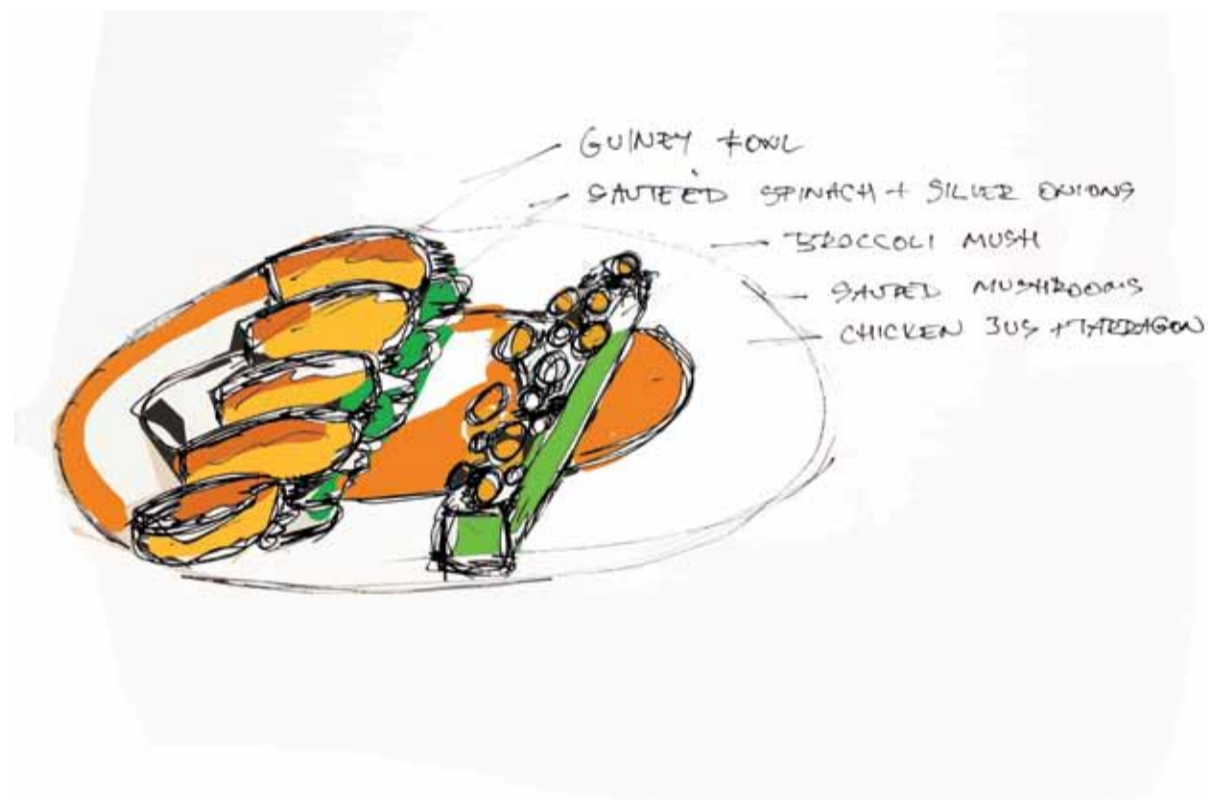
Kabeljau – Filet in Vakuum geocht; Kapernpulver
Gurke; Dill; Gurkenkraut, Minze; Meerespargel
Rettich und Tomaten
Buerre blanc; Champagner – Sauce



Filetto di baccalà sottovuoto; capperi in polvere
Cetriolo; aneto, menta; asparagi di mare
Rafano e pomodoro
Buerre blanc; salsa di champagne

210,00 kn

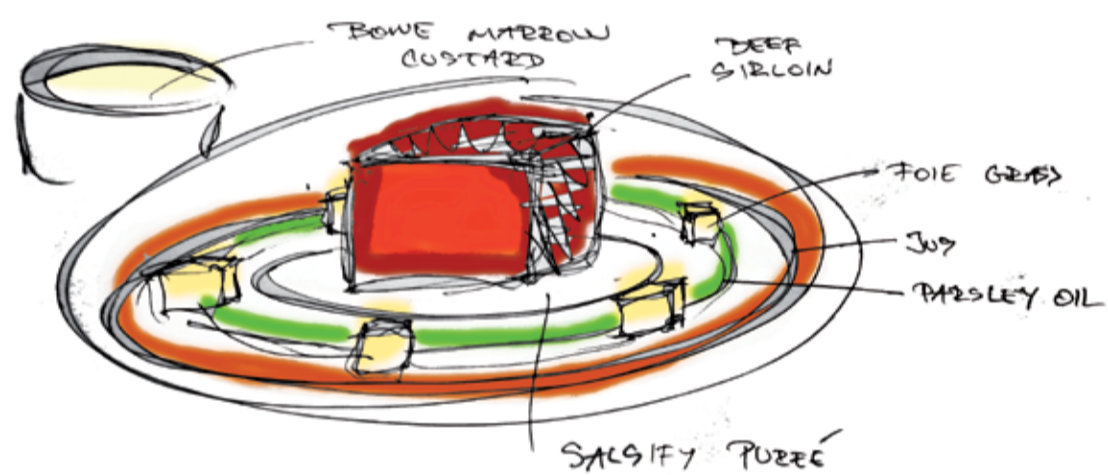
Gebratene Perlhuhnbrust
Enoki - Pilze; Silberzwiebeln, Spinat
Broccoli - Püree; Mandeln und Thymian
Hähnchen - und Estragon - Sauce



Petto di faraona al forno
Funghi enoki; cipolline, spinaci
Purè di broccoli; mandorle e timo
Salsa di pollo e dragoncella

250,00 kn

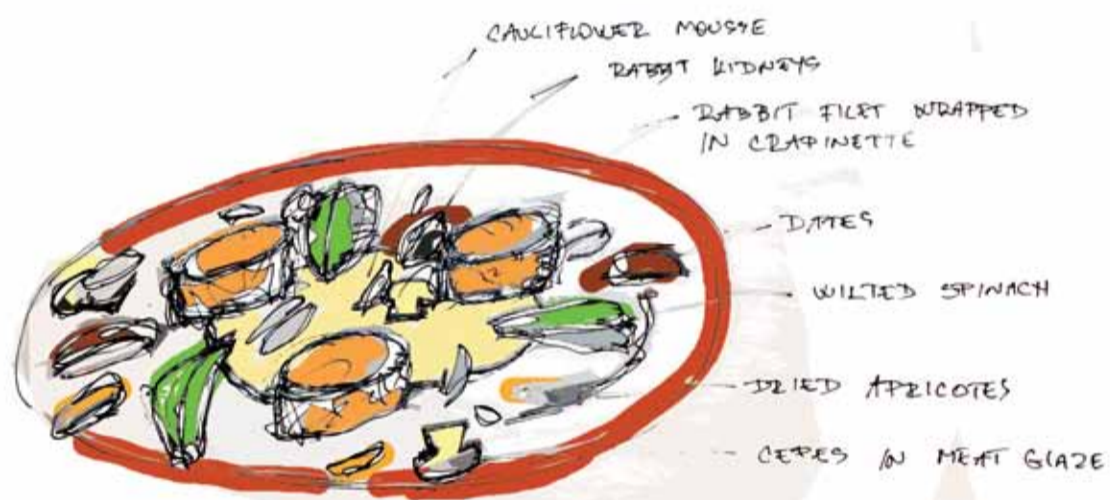
Schottisher Rumpsteak
Knochenmarke – Mousse; Schwarzwurzel – Püree
Petersillienöl, Gänseleber
Jus de veau



Bistecca scozzese
Mousse di midollo; purè di scorzonera bianca
Olio di prezzemolo, fegato d'oca
Jus de veau

290,00 kn

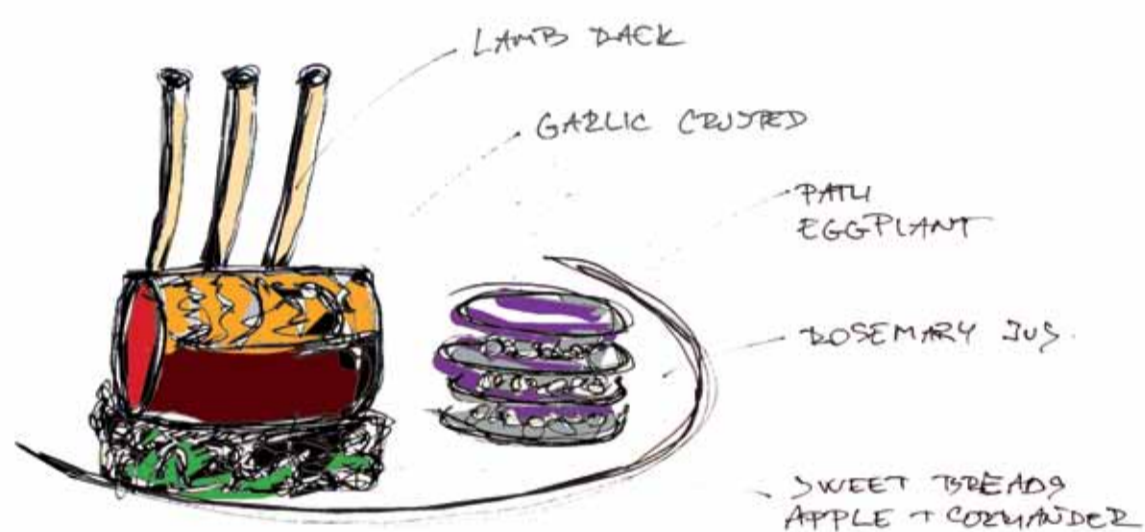
Gebratenes Hasenfilet; Crapinette
Sautierter Spinat; getrocknete Aprikose, Datteln, Hasennieren
Blumenkohl – Mousse; Broccoli – Sprossen
Fleischglace



Filetto di lepre arrosto; crapinette
Spinaci saltati; albicocche secche, datteri, rognoncini
Mousse di cavolfiore; germogli di broccoli
Glassa di carne

230,00 kn

Lamm – Rack; mit Knoblauchkruste
Gebackene Auberginen
Lambbries, Apfel, Koriander
Rosmarin – Sauce



Costoletta d'agnello; al forno con aglio
Melanzane arrosto
Animelle d'agnello, mela, coriandolo
Salsa di rosmarino

250,00 kn

Mango – und Limetten parfait
Getoastete Kokos – Crumble
Schokoladen – und Koriandergele

Parfait di mango e limetta
Crumble al cocco tostato
Gelatina di cioccolato e coriandolo

80,00 kn

Gebackene Ananas, Anis, Zimt
Gefrorener Joghurt
Glukose mit Minze

Ananas al forno, anice, cannella
Yogurt ghiacciato
Sciroppo di glucosio con menta

80,00 kn

Zitronencremestrudel
Zitronenmarmelade
Meringue

Torta di crema al limone
Confettura di limone
Meringa

75,00 kn

Birnentorte
Milchschokoladenmousse
Ingwerchips

Torta di pere
Mousse di cioccolato al latte
Chips di zenzero

80,00 kn

Schokoladensoufflé
Maracujasauce

Soufflé al cioccolato
Salsetta di maracuja

80,00 kn