

# Admiralsmenü

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew  
in 7 Gängen kulinarisch überraschen  
Let our kitchen crew culinary surprise you in 7 courses

MENÜ PRO PERSON 119 €/ WEINBEGLEITUNG 42€

BIS 20:30 UHR BESTELLBAR

Can be ordered until 8:30 pm

## Vorspeisen

### Gelbflossenmakrele

Von der Flamme geküsstes Tataki/ grüner Spargel/ Melone/ roter Rettich/ Guave/ Speck/ Vanille  
Tataki of yellowfin mackerel / green asparagus/ melon/ red radish/ guava/ bacon/ vanilla

€ 19

### Gänseleber

Terrine/ Brombeere/ Zwergorange/ Erdnuss/ geröstetes Butterbrioche/ Ochschwanzpraline  
Terrine/ blackberry/ kumquat/ peanut/ toasted butter brioche/ oxtail praline

€ 19

### Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Süßkartoffel/ Schwarzer Knoblauch/ Bleichsellerie/ Passionsfrucht/ Joghurt/ Pistazie  
Sweet potato/ black garlic/ celery/ passion fruit/ yogurt/ pistachio

€ 19

### Burrata di Bufala

cremiger Büffelmozzarella/ Ofentomate/ Pampelmuse/ Hagebutte & Hibiskus/ Kapuzineröl/ Minze  
Creamy buffalo mozzarella/ oven tomato/ grapefruit/ rosehip & hibiscus/ cress oil/ mint

€ 18

### Vali's Surferbowl

Blattsalate/ Homemade Dressing/ gebratene Black Tiger Garnele/  
Kirschtomate/Mango/ Avocado/ Granatapfel/ frische Kokosnuss  
Vali's surfer bowl/ leaf salad/ homemade dressing/ fried Black Tiger prawn/  
cherry tomato/ pomegranate/ mango/ avocado/ fresh coconut

€ 17

### Veggie-Bowl

Blattsalate/ Miso-Sesamdressing/ geröstete Süßkartoffel/  
Edamame/ 2x Spargel/ Kirschtomate/ Erdbeeren/ Granatapfel  
Leaf salad/ miso sesame dressing/ roasted sweet potato/ edamame/ 2x asparagus/  
cherry tomato/ strawberries/ pomegranate

€ 15

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.



# Suppe

---

## Schaumsuppe vom Bärlauch

Lachsknuspersandwich/ Wachtelspiegelei  
Crispy salmon sandwich/ quail fried egg  
€ 9

## Essenz von Schwammerln

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl  
Essence of mushrooms/ pickled shiitake mushrooms/ truffled celery ravioli/ leek oil  
€ 9

# Veggie / Pasta / Fisch

---

## Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/  
Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt  
Tagliarini Foam of black summer truffle & freshly sliced  
Zwischengang € 20 / Hauptgang € 28

## Carbonara Funghi

Tagliarini/ geröstete Pilze/ Guanciale/ Eigelb/ Parmesan/ Kräuter/ Trüffel  
Tagliarini/ roasted mushrooms/ guanciale/ egg yolk/ parmesan/ herbs/ truffles  
€ 28

## Sellerie "Schmorbraten"

in Aromen geschmort/ gebratene Pilze/  
geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/ geräucherten Salzmandeln/ schwarze Knoblauchmayo  
Braised Celery in aromas/ roasted mushrooms/  
roasted potato cubes/ apricot/ smoked salted almonds/ black garlic mayo  
€ 24

## Mit ohne Speck

Aquarello Risotto/ Kokos & Amalfizitrone/ Wilder Brokkoli/ Lauch mit Kürbisöl/ „Speck“  
With without bacon/ quarello risotto/ coconut & amalfi lemon/  
wild broccoli/ leeks with pumpkin oil/ "bacon"  
€ 22

## Norwegische Fjordforelle

confiert, das heißt bei 60 Grad in Butter gegart/Kartoffelmousseline/ Babyspinat/ Trüffelschaum  
Sea trout in 60 degrees cooked in butter/ potato mousseline/ baby spinach/ truffle foam  
€ 32

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

# Hauptgerichte

---

## Filetstückchen

Zartes Kalbsfilet/ Schmorzwiebelpüree/  
grüne Bohnen/ Paprika-Ananasrelish/ Arabica-Zimtjus  
Tender veal fillet/ braised onion puree/ green beans/ paprika and pineapple relish/ Arabica cinnamon jus  
€ 36

## Wild One

Brust vom Fasan/ gefüllt/ Nori/ Blumenkohlmousseline mit Nussbutter/ Sellerie/  
Ataulfo Mango mit Vanille/ Jus mit Piment  
Breast of pheasant/ stuffed/ nori/ cauliflower mousseline with nut butter/ celeriac/  
Ataulfo mango with vanilla/ jus with allspice  
€ 32

## Lammfromm

Lammrücken/ Haselnuss/ Erbsenmousseline/ Ravioli mit Ziegenkäse & Pinienkernen/  
Babymais/ Rhabarber-Ingwerchutney  
Saddle of lamb/ hazelnut/ pea mousseline/ ravioli with goat's cheese & pine nuts/  
baby corn/ rhubarb and ginger chutney  
€ 36

## Geile Sau

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Saisonales Gemüse  
Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ seasonal vegetables  
€ 28

## "Nummer 24"

Barbarie Entenbrust aus dem Oldenburger Land/ Soja-Gewürzlack/ Kürbispüree/  
rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis  
Barbarian duck breast/ soy spice varnish/ pumpkin puree/ red kimchi/ cashew/ physalis  
€ 30

## Wiener Schnitzel

aus dem Milchkalbsrücken von Bahlmann/ in Butterschmalz gebraten/  
Bratkartoffel von der Annabelle mit Zwiebel, Majoran und Speck/ Preiselbeeren/ Zitrone  
Wiener Schnitzel from the saddle of veal/ fried in clarified butter/  
roast potato with onion, marjoram, and bacon/ cranberries/ lemon  
€ 34

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

# Meat me at the Grill

*Rinderfilet aus Brasilien* / ca. 200 Gramm / € 34

Filet of beef from Brazil/ 200 gram

*Französische Barbarie Entenbrust* aus dem Oldenburger Land/ ca. 250 Gramm / € 25

Barbarie duck breast/ 250 gram

*Filet vom Spanischen Iberico Schwein* / ca. 250 Gramm/ € 24

Filet of Spanish Iberico pork/ 250 gram

## Sides/ Beilagen

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 9  
French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 11  
Spinach, mashed potatoes & truffle foam

Selleriepüree & Saisonales Gemüse/ € 9  
Celery puree & seasonal vegetables

Blattsalat mit Babytomaten, Pinienkerne & Parmesanspänen/ € 8  
Leaf salad with baby tomatoes, pine nuts & parmesan

Bratkartoffeln mit Zwiebel, Majoran und Speck/ € 8,5  
Pan fried potatoes with bacon and onions

Wilder Brokkoli mit gerösteten Mandelstiften & gebratene Gnocchi mit Baharat/ € 9  
Wild broccoli with toasted almond slivers & fried gnocchi with Baharat

## The Velvet Devil

Merlot, Charles Smith Wines, Washington State

*Fruchtiger Merlot, dicht und intensiv, seidiger Textur. Zedernholz,  
Tabaknoten und leicht erdige Aromen gepaart mit dunklen Früchten,  
Kirschen und Johannisbeere.*

0,7l/ € 45

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

# Dessert

---

## Spring Vibes

Rhabarber/ Erdbeere/ karamellierte weiße Schokolade/ Milch

Rhubarb/ strawberry/ caramelized white chocolate/ milk

€ 16

## Green's

Apfel/ Limette/ Hafer/ Vanille

Apple/ lime/ oat/ vanilla

€ 16

## Refresher

Sorbet von Cassis & Bergamotte/ Thai-Öl

Cassis & bergamot sorbet/ Thai oil

€ 9

## Naschkätzchen

Auswahl an feinen französischen Macarons

Selection of Macaron

€ 12

## Weltbestes Schokoeis

Valrhona Guanaja/ Pinienkerncrumble/ Maldon Sea Salt/ ein Hauch Whiskey

Homemade Valrhona chocolate ice cream/ / pine nut crumble/

Maldon sea salt/ a touch of whiskey

€ 13

## Say cheese :)

Morbier/ Kartoffel/ Trüffel/ Schnittlauch

Morbier/ potato/ truffle/ chives

€ 19

---

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.