

Captainsmenü

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse

Bread/ butter/ cress

~ ~ ~

Spicy Jakob/

Wildfang Jakobsmuschel/ Chorizo/ Mango/ spicy Mayo/ frozen Gazpacho/ Crunch

Wild scallop/ chorizo/ mango/ spicy mayo/ frozen gazpacho/ crunch

Riesling „Fritz Haag“, feinherb, Mosel

~ ~ ~

Gurke & Buttermilch/

geeistes Süppchen/ Dill/ fermentierte Radiserl/ gebackener Raviolo/ Scamorza

Cucumber & buttermilk/ iced soup/ dill/ fermented radish/ baked raviolo/ Scamorza

Pinot Grigio DOC, Weingut Lageder, Südtirol

~ ~ ~

Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Tagliarini/ foam of black truffle & freshly shaved truffle

Grauburgunder Reserve Weingut Bietighöfer, Pfalz

~ ~ ~

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/

Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ eingemachte Mispeln/ Jus

Medium roasted fillet of veal from Bahlmann/ sweetcorn/ potato/ red pepper/

bacon/ preserved medlars/ jus

Barbera d'Asti DOCG "Montebruna", Tenuta Braida, Piemont

~ ~ ~

Peanut de Luxe/

Valrhona Caramelia/ geröstete Erdnuss/ gesalzenes Butterkaramell/ Mango/ Sauerrahm

Valrhona Caramelia/ roasted peanut/ salted butter caramel/ mango/ sour cream

Cuvée Beerenauslese, Weingut A. Kracher, Neusiedlersee

Pro Person 99 €/ Weinbegleitung 39 €

Alle Menüs sind kurzfristig nicht änderbar. Bitte geben Sie bei der Reservierung Unverträglichkeiten und Allergien direkt mit an.

Bestellbar bis 20:30 Uhr

Aperitif

Strawberry Bellini

Erdbeere/ Secco/ Limette
€7,5

Hampton Water Bubby

-sprizziger Rosé-Schaumwein aus Südfrankreich-
Gérard Bertrand
0,1l € 6,9

Hugo Alpin 0%

Holunderblüte/ Almdudler/ Soda/ Zitrone & Minze
€ 8,5

Starter's

Gebeizter Rinderrücken von Büffel Bill am Bodensee

zweierlei Kimchi/ Gurke/ Zwiebel/ Erdnuss/ Sesam
Pickled saddle of beef from Buffalo Bill on Lake Constance
two kinds of kimchi/ cucumber/ onion/ peanut/ sesame seeds
€ 19

Spicy Jakob/

Wildfang Jakobsmuschel/ Chorizo/ Mango/ spicy Mayo/ frozen Gazpacho/ Crunch
Wild scallop/ chorizo/ mango/ spicy mayo/ frozen gazpacho/ crunch
€ 22

Burrata di Bufala/V

Rhabarber/ Fenchel/ Bergamotte/ Himbeer- Hibiskusvinaigrette/ Kerndlgranola
Rhubarb/ fennel/ bergamot/ raspberry- hibiscus vinaigrette/ seed granola
€ 18

Kung Fu Bowl/

gezupfte Blattsalate/ Sesamdressing/ Avocado/ Mango/ Edamame
wahlweise mit
gebackenem KIKOK Hendl oder Garnele im Tempurateig
Leaf salad/ sesame dressing/ avocado/ mango/ edamame
for choice with
baked KIKOK chicken or Tempura prawn

Starter € 18/ Main Course € 26

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.

Sommer im Glas

Riesling „Fritz Haag“, feinherb, Mosel
dezenten Fruchtsüße und animierenden Säure
zarte Aromen von Birne, reifer Grapefruit und frischen Kräutern

0,2l € 10,5 0,75l € 36

Essenz von Schwammerln/

getrübter Sellerieraviolo/ Petersilienöl

Essence of mushrooms/ truffled celeriac raviolo/ parsley oil

€ 11

Gurke & Buttermilch/

geeistes Süppchen/ Dill/ fermentierte Radiserl/ gebackener Raviolo/ Scamorza

Iced soup of cucumber & buttermilk/dill/ fermented radish/ baked raviolo/ Scamorza

€ 11

Soup of the Day

€ 9

Veggie / Pasta

Tagliarini "Tuber Aestivum"/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Tagliarini/ foam of black truffle & freshly sliced

Starter € 22 / Main course € 36

Sellerie „Schmorbraten“/

in Aromaten geschmort/ gebratene Pilze/ geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/
geräucherte Salzmandeln & Schwarze Knoblauchmayo

Celery/ braised in aromatics/ fried mushrooms/ roasted potato cubes/ apricot/
smoked salted almonds & black garlic mayo

€ 26

Schwarze Gnocchi/

Waldpilze/ Tomate/ Shiso/ Miso/ Mandeln

Black gnocchi/ wild mushrooms/ tomato/ shiso/ miso/ almonds

€ 24

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.

Main Courses

Norwegische Fjordforelle

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

€ 34

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/
Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ eingemachte Mispeln/ Jus
Medium roasted fillet of veal from Bahlmann/ sweetcorn/ potato/ red pepper/
bacon/ preserved medlars/ jus

€ 36

Umami X-Treme!

Schwäbisch Hällischer Schweinebauch/ Sous vide/ Sellerie/ Tempura-Garnele/
Shiitake/ fermentierter Rhabarber/ Zwiebel / Jus
Pork belly/ sous vide/ celery/ tempura prawn/
shiitake/ fermented rhubarb/ onion/ miso/ jus

€ 39

Crazy Chicken

Supreme vom Kikok Huhn/
Gnocchi mit Baharat / Wilder Brokkoli/ Avocado/Nage von roter Paprika/ eingelegte Cranberries
Kikok chicken supreme/ gnocchi with Baharat/ wild broccoli/ avocado/ red bell pepper nage/
pickled cranberries

€ 32

Nummer 24

Französische Barbarie Entenbrust/ Soja- Gewürzlack/
Kürbispüree/ rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis
French Barbarie duck breast/ soy spice / pumpkin puree/ red kimchi/ cashew/ physalis

€ 33

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.

Classics

Au Backe

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ glasiertes Gemüse
Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ glazed vegetables

€ 32

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/
roast potato with onion, marjoram and bacon/ cranberries/ lemon

€ 34

Meat me at the Grill

Entrecôte aus Argentinien/

ca. 300 Gramm/ € 36
Entrecôte from Argentina

Barbarie Entenbrust aus Oldenburg/

ca 250 Gramm/ € 29
Breast of duck/ 250 gram

Kikok Supreme von der Maispoularde/

ca. 250 Gramm/ € 24
Kikok Supreme from the corn-fed poulard/
250 gram

Kalbsfilet von Bahlmann/

ca. 200 Gramm/ € 27
Filet of veal from Bahlmann/ 200 gram

Fjordforelle/ Tranche auf der Haut gegrillt/ ca.

160 Gramm/ € 24
Fjord trout tranche grilled on the skin/ 160 gram

Sides

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 11
French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 14
Spinach, mashed potatoes & truffle foam

Selleriepüree & Saisonales Gemüse/ € 11
Celery puree & seasonal vegetables

Blattsalat mit Babytomaten,
Pinienkerne & Parmesanspänen/ € 12
Leaf salad with baby tomatoes, pine nuts &
parmesan

Bratkartoffeln mit Zwiebel, Majoran und Speck/ € 11
fried potatoes with bacon and onions

Wilder Brokkoli mit gerösteten Mandelstiften
& gebratene Gnocchi mit Baharat/ € 11
Wild broccoli with toasted almond slivers
& fried gnocchi with Baharat

Rotes Kimchi & Kürbispüree/ € 9
Red Kimchi & smashed Pumpkin

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.

Sweet's & Co

Refresher/

Sorbet von Cassis & Bergamotte/ Thai-Öl
Cassis & bergamot sorbet/ Thai oil

€ 9

Peanut de Luxe/

Valrhona Caramelia/ geröstete Erdnuss/ gesalzenes Butterkaramell/ Mango/ Sauerrahm
Valrhona Caramelia/ roasted peanut/ salted butter caramel/ mango/ sour cream

€ 16

Sweet little End /

Veganes, halbgefrorenes Törtchen des Tages
– fruchtig oder schokoladig – Dein Kellner weiß Bescheid ;) / Beeren/ Sorbet
Vegan semi-frozen tart of the day/ berries/ sorbet

€ 14

Naschkätzchen/

Auswahl an feinen französischen Macarons
Selection of Macaron

€ 14

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

€ 14

Say cheeeese :)

Käseauswahl/ Feigensenf & Brot
Cheese selection / fig mustard & bread

€ 16