

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*

~~~

Kürbissüppchen/ /

schwarzer Knoblauch/ gebackener Raviolo/ Scamorza

Pumpkin soup/ black garlic/ baked ravioli/ scamorza cheese

Pinot Grigio DOC, Weingut Lageder, Südtirol

~~~

## Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Tagliarini/ foam of black truffle & freshly shaved truffle

*Mühlhofen Grauburgunder, trocken, 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 €

Dieses Menü ist nicht änderbar/ Bestellbar bis 20:30 Uhr

## Aperitif

---

### Sarti Tropic

Sarti/ Maracuja/ Prosecco/ Soda  
€ 8,5

### Hampton Water Bubbly

-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.

## Weinempfehlung

Hampton Water Rosé  
Gérard Bertrand/ Languedoc AOP  
intensive-fruchtig frisches Cuvée  
aus Grenache, Cinsault, Mourvèdre und Syrah

0,2l € 9      0,75l € 32,50

## Essenz von Schwammerln/

getrübter Sellerieraviolo/ Petersilienöl  
Essence of mushrooms/ truffled celeriac raviolo/ parsley oil  
€ 11

## Kürbissüppchen/

schwarzer Knoblauch/ gebackener Raviolo/ Scamorza  
Pumpkin soup/ black garlic/ baked ravioli/ scamorza cheese  
€ 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

---

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.