

Captainsmenü

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse

Bread/ butter/ cress

~~~

## Spicy Jakob/

Wildfang Jakobsmuschel/ Ponzu/ Ananas Sous Vide/ Zwergorange/ Kimchi/ Nori

Wild scallops/ ponzu/ sous vide pineapple/ kumquat/ kimchi/ nori

„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar

~~~

Essenz vom Weiderind/

Shiitake/ Wan Tan mit Gemüse/ Schnittlauchöl

Shiitake/Wan Tan with vegetables/chive oil

„Kaitui“ Sauvignon blanc, Weingut Schneider, Pfalz

~~~

## Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Tagliarini/ foam of black truffle & freshly shaved truffle

Lagrein Rosé, Weingut Lageder, Südtirol

~~~

Filetstückchen/

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/ Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ Dörripflaume/Jus

Medium roasted veal fillet from Bahlmann/ corn/ potatoes/red peppers/ bacon/ prunes/ gravy

Primitivo I.G.T. „Orion“, Masseria Li Veli – Apulien

~~~

## Tonka Bloom/

Tonkabohne/ Granatapfel/ Gebrannte Mandel/ Gewürzschaum/ Mandarine

Tonka bean/ pomegranate/ roasted almond/ spiced foam/ mandarin

Cuvée Beerenauslese, Weingut A. Kracher, Neusiedlersee

---

Pro Person 99 €/ Weinbegleitung 39 €

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

## Aperitif

---

### Lillet Pear

Lillet blanc/ Birne/ Fevertree Indian Tonic  
€ 9

### TheDuke X Therme Erding

The Duke Gin/ Birne/ Fevertree Indian Tonic  
€ 9

### Healthy way of Lemonade

Kräuterlimonade mit Zitrusfrüchte  
€ 5

## Starter's

---

### Taco mit „B“

Pulled Beef/ Brick Teig Taco/ Cole Slaw/ Crème Fraîche/ Spicy Sauce/ Zitrusfrucht  
Pulled beef/ brick pastry taco/ cole slaw/ crème fraîche/ spicy sauce/ citrus fruit  
€ 19

### Spicy Jakob/

Wildfang Jakobsmuschel/ Ponzu/ Ananas Sous Vide/ Zwergorange/ Kimchi/ Nori  
Wild scallops/ ponzu/ sous vide pineapple/ kumquat/ kimchi/ nori  
€ 22

### Burrata di Bufala/

Karamelisierter Kürbis/ Kissabel Apfel/ Staudensellerie/ Serranoschinken/ Erdnuss  
Caramelised pumpkin/ Kissabel apple/ celery/ Serrano ham/ peanuts  
€ 18

### Vegetarisch ohne Schinken

vegetarian without ham  
€ 16

### 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

## Weinempfehlung

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

0,2l € 9,5    0,75l € 32,50

## Soup's

### Essenz vom Weiderind/

Shiitake/ Wan Tan mit Gemüse/ Schnittlauchöl

Shiitake/Wan Tan with vegetables/chive oil

€ 12

### 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

# 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/ Dörrpflaume/Jus

Pink roasted veal fillet from Bahlmann/corn/potatoes/red peppers/bacon/prunes/gravy

€ 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

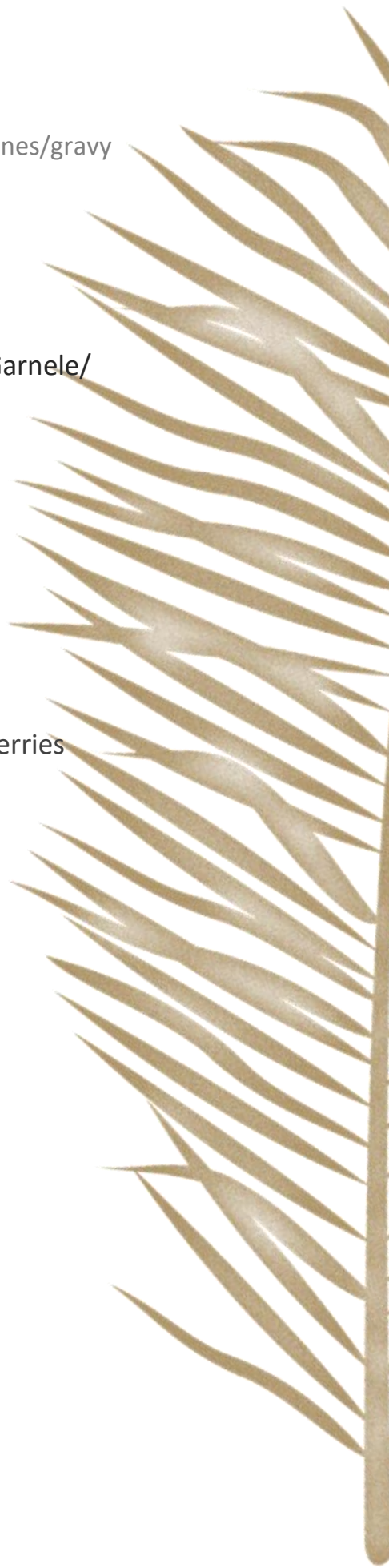
## Nummer 24

Barbarie Entenbrust aus Oldenburg/ Soja- Gewürzlack/

Kürbispüree/ rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis

Barbarie duck breast from Oldenburg/  
soy spice glaze/ pumpkin purée/ red kimchi/ cashews/ physalis

€ 34



# 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 von der Annabelle mit Zwiebel,  
Majoran und Speck/€ 13  
fried potatoes with bacon, marjoram 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  
Jus/ Gravy € 4

# Sweet's & Co

---

Refresher/ 

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

€ 9

Tonka Bloom/ 

Tonkabohne/ Granatapfel/ Gebrannte Mandel/ Gewürzschäum/ Mandarine  
Tonka bean/ Pomegranate/ Roasted almond/ Spiced foam/ Mandarin

€ 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 cheese :) 

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.**

---