
Admiralsmenü

Lasst Euch von unserer Küchencrew
in 7 Gängen kulinarisch überraschen

Pro Person 119 €/ Weinreise 49 €
Bestellbar bis 20:30 Uhr

Captains Menu

Kontraste

Gegrillter Oktopus trifft auf Erbsencreme, scharfe Chorizo-Wurst,
Erdbeeren und Salzzitrone,
dazu der Kontrast von milder Buttermilch und Schnittlauchöl.

~~~

### Grünschnabel

geschäumtes grünes Curry-Süppchen mit Gemüse  
und dem „Pfaffenstückchen“ vom Huhn

~~~

Tagliarini “

feine Bandnudeln mit Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Sommertrüffel

~~~

### Filetstückchen

rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann (die zarteste Versuchung)  
begleitet von gebratenen Pfifferlingen, Selleriepüree, eingelegten Perlzwiebeln,  
fruchtiger Aprikosennote und kräftiger Jus

~~~

Sweet Umami

Dunkle Valrhona Schokolade trifft auf Banane, Sesam und salzige Miso-Paste

Pro Person 99 €/ Weinreise 39 €
Dieses Menü ist nicht änderbar/ Bestellbar bis 20:30 Uhr

Vorneweg und Mittendrin

Carpacci- oh!

€ 22

Rindercarpaccio mit Trüffelmayo, Wildkräutersalat und Parmesancroutons

Beef Carpaccio with truffle mayo, wild herb salad, and Parmesan Croutons

Wilder Sommer

€18

Büffel-Burrata (die edle Schwester vom Mozzarella) mit alten Tomatensorten, eingelegter Artischocke, karamelisiertem Pfirsich, Basilikumöl, italienischen Oliven und Knusprigen Brotchips

Buffalo burrata with tomatoes, pickled artichokes, caramelized peaches, basil oil, Italian olives and crispy bread chips

Kontraste

€ 26

Gegrillter Oktopus trifft auf Erbsencreme, scharfe Chorizo-Wurst, Erdbeeren und Salzzitrone, dazu der Kontrast von milder Buttermilch und Schnittlauchöl.

- Klingt wild, schmeckt genial -

Grilled octopus paired with creamed peas, spicy chorizo sausage, strawberries, and salted lemon, along with the contrast of mild buttermilk and chive oil.

Kung Fu Bowl

18 € Vorspeise/ 26 € Hauptgericht

Blattsalate mit Sesam-Dressing, Avocado, Mango, Edamame

und wahlweise knusprigem KIKOK Backhendl oder Garnele im Teigmantel.

Leafy salads with sesame dressing, avocado, mango, edamame, and for choice of crispy KIKOK fried chicken or shrimp in batter

Kraftakt

€ 13

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Shiitake-Pilzen und Gemüse

Beef Stock with Shiitake mushrooms and vegetables

Grünschnabel

€12

geschäumtes grünes Curry-Süppchen mit Gemüse

und dem „Pfaffenstückchen“ vom Huhn (das beste Stück, vertrau uns)

Foamy green curry soup with vegetables and chicken "Pfaffenstückchen"

Soup of the day-

frag einfach den Service, was heute im Suppentopf ist

€ 9

Die Hauptakteure

Norwegische Fjordforelle

€ 34

Confiert, das heisst sanft in viel Butter bei 60 Grad gegarter Fisch
(quasi Wellness im Topf), dazu Kartoffelmousse, Babyspinat und Trüffelschaum

*Norwegian Fjord Trout cooked in plenty of butter at 60 degrees
served with potato mousse, baby spinach, and truffle foam*

Wiener Schnitzel

€ 34

der Klassiker aus deutschem Milchkalbsrücken von Bahlmann in Butterschmalz gebacken,
dazu Bratkartoffel von Annabelle mit Zwiebel, Majoran und Speck
und natürlich Preiselbeeren & Zitrone

*fried in clarified butter, served with pan-fried potatoes with onions, marjoram, and bacon,
and, of course, lingonberries and lemon*

Filetstückchen

€ 36

rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann (die zarteste Versuchung)
begleitet von gebratenen Pfifferlingen, Selleriepüree, eingelegten Perlzwiebeln, fruchtiger
Aprikosennote und kräftiger Jus

*Veal tenderloin from Bahlmann served with sautéed chanterelles,
celery purée, pickled pearl onions, a fruity hint of apricot, and a rich jus*

Crazy Chicken

€ 32

saftig gebratene Brust vom Kikok Huhn Gnocchi mit orientalischen Gewürzen,
wilder Brokkoli, geröstete Avocado und fruchtige Passionsfruchtvinaigrette

*Kikok chicken breast, gnocchi with Middle Eastern spices,
wild broccoli, roasted avocado, and a fruity passion fruit vinaigrette*

Schwein gehabt!

€ 32

Butterzart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein die auf der Zunge zergehen,
cremiges Kartoffelpüree und knackiges Sommergemüse

tender braised Iberico pork cheeks, creamy mashed potatoes, and crisp summer vegetables

Tagliarini

€ 22 Kleine Portion/ € 36 Hauptgericht

feine Bandnudeln mit Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Sommertrüffel
- ein kleiner Luxus den Du Dir verdient hast

Pasta with black truffle foam and freshly shaved summer truffles

Ravioli mit Auberginenfüllung

fruchtiger Tomaten- Mangosugo, Babyspinat, Oliven, Kirschtomaten & Pinienkern

€ 19 so far vegan,  / € 23 mit Burrata on top jetzt „nur“ noch vegetarisch  

*Ravioli Stuffed with Eggplant, fruity tomato-mango sauce,
baby spinach, olives, cherry tomatoes, and pine nuts
€19 (vegan so far), / €23 with burrata on top (now "just" vegetarian)*

Meat me at the Grill

Entrecôte aus Argentinien ca 300 Gramm Entrecôte from Argentina	€ 38
Gebratene Brust von der KIKOK Maispoularde ca 250 Gramm <i>Roasted KIKOK Corn-Fed Chicken Breast</i>	€ 24
Kalbsfilet von Bahlmann ca 200 Gramm <i>Veal Fillet from Bahlmann</i>	€ 29
Fjordforelle auf der Haut gegrillt ca 160 Gramm <i>Fjord trout grilled skin-on</i>	€ 24

Treue Begleiter dazu

Pommes & Trüffel und hausgemachte Trüffelmayo <i>French Fries & Truffles and Homemade Truffle Mayo</i>	€ 16
Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum <i>Baby spinach, mashed potatoes, and truffle foam</i>	€ 14
Buttriges Sommergemüse & Selleriepüree <i>Vegetables & Celery Purée</i>	€ 12
Blattsalat mit Babytomaten, Pinienkernen & Parmesanspänen <i>Leafy green salad with cherry tomatoes, pine nuts, and Parmesan shavings</i>	€ 12
Bratkartoffeln von der Annabelle mit Zwiebel, Majoran und Speck <i>Sautéed Potatoes with Onion, Marjoram, and Bacon</i>	€ 13
Wilder Brokkoli mit Yuzu Sesam & gebratene Gnocchi mit Baharat <i>Wild Broccoli with Yuzu Sesame & Sautéed Gnocchi with Baharat</i>	€ 12
Jus extra	€ 4,5

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.

Sweets for my Sweet

Weltbestes Schokoeis

€ 14

luftig- zart schmelzendes Eis von dunkler Valrhona Guanaja Schokolade mit Pinienkerncrumble, einer Prise Maldon Sea Salt und ein Hauch Whiskey on top

Delicate, melt-in-your-mouth ice cream made from dark Valrhona Guanaja chocolate, topped with pine nut crumble, a pinch of Maldon sea salt, and a hint of whiskey

Sweet Umami

€ 16

Dunkle Valrhona Schokolade trifft auf Banane, Sesam und salzige Miso-Paste.
Abgefahren, aber yummy

Dark Valrhona chocolate meets banana, sesame, and salty miso paste.

Refresher

€ 9

Grünes Apfel-Sorbet mit eingelegten Apfelstücken und Tapioka-Perlen & Apfelschaum.
Macht den Kopf wieder klar

Green apple sorbet with pickled apple pieces, Tapioca pearls, and apple foam

Sweet little end

€ 14

Veganes, halbgefrorenes Törtchen mit Beeren und Sorbet. Sündenfrie genießen.

Vegan, semi-frozen tartlet with berries and sorbet.

Naschkätzchen

€ 14

Bunte, feine französische Macarons zum Wegknuspern

French macarons that are perfect for munching on

Cheeeeeesyyyyy

€ 16

Käseauswahl mit Feigensenf und Brot - für alle, die lieber herzhaft abschließen. 1

Cheese platter with fig mustard and bread

Sweetie of the day

€ 12

frag den Service welche Nascherei es heute gibt

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.