

Captainsmenu

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse
Bread/ butter/ cress

~~~

## Kontraste/

Gegrillter Oktopus/ Erbsencreme/ Chorizo/ Buttermilch/  
Schnittlauch/ Erdbeere/ Salzzitrone  
Grilled Octopus / cream of peas / Chorizo / buttermilk /  
chives / strawberries / salted lemon

*Grüner Veltliner „Pi“ Federspiel, Weingut Piewald, Wachau 0,1l*

~~~

Grünschnabel/

Grünes Curry/ Schaumsüppchen/ Sot-l'y- laissez/ Gemüserauten
Green curry / Creamy soup / Sot-l'y-laissez / vegetable

*Sauvignon blanc Touraine AC,
Domain la Rochette, Val de Loire 0,1l*

~~~

## Catch of the Day

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

*Grauburgunder Reserve Weingut Bietighöfer, Pfalz 0,1l*

~~~

Filetstückchen/

rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/ gebratene Pfifferlinge/
Selleriemousseline/ Sommertrüffel/ Perlzwiebel/ Aprikose/ Jus
Medium roasted veal fillet from Bahlmann / pan-fried chanterelles /
celery mousseline / summer truffles / pearl onions / apricot / jus

“Camins del Priorat” DOG Alvaro Palacios 0,1l

~~~

## Sweet Umami/

Valrhona/ Banana/ Shiro Miso/ Sesam  
Valrhona / Banana / Shiro Miso / Sesame

*Discarded Banana Peel/ Rum/ Dominican Republic 4 cl*

---

*Pro Person 99 €/ Weinbegleitung 39 €*

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

# Aperitif Empfehlung

---

## Passion Spritz

Dreierlei Passionsfrucht: Passao/ Sirup/ Nektar € 8,9

## Alpin Spritz

Holunderblüte/ Almdudler/ Limette/ Minze € 7,9

# Starter's

---

## Carpacci- oh!!

hauchdünne Rinderlende von Büffel Bill/ mit Kräutern gerollt/  
gepickelte Gurke & Radiserl/ Senfsaat/ Misocreme/ Kartoffelcrunch  
Beef tenderloin carpaccio / rolled with herbs /  
pickled cucumber & radishes / mustard seeds / miso cream / potato crunch € 24

## Kontraste/

Gegrillter Oktopus/ Erbsencreme/ Chorizo/ Buttermilch/  
Schnittlauch/ Erdbeere/ Salzzitrone  
Grilled Octopus / cream of peas / Chorizo / buttermilk /  
chives / strawberries / salted lemon € 26

## Wilder Sommer

Burrata di Bufala/ Alte Sorten von Tomaten/ eingelegte Artischocke/  
geflämmter Pfirsich/ Taggiasca Olive/ Basilikumöl/ Focaccia Chips  
Burrata di Bufala / heirloom tomatoes / pickled artichokes /  
flambéed peaches / Taggiasca olives / basil oil / focaccia crisps €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

## Soup's

---

### Kraftakt

Essenz vom Weiderind/

Shiitake/ Pani Puri / Ochsenschwanz / Schnittlauchöl

*Shiitake/ Pani Puri/ oxtail/ chive oil*

€ 13

### Grünschnabel/

Grünes Curry/ Schaumsüppchen/ Sot-l'y- laissez/ Gemüserauten

*Green curry / Creamy soup / Sot-l'y-laissez / vegetable*

€ 12

### 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

### Tempeh-remanetvöll /

Gebeizter Tempeh/ Miso/ Ahornsirup / Raz el Hanout/

wilder Brokkoli/ grüne Tomate/ Mispel/ Süsskartoffelmousseline/ Limecrunch

*Marinated tempeh / miso / maple syrup / raz el hanout / wild broccoli /*

*green tomato / medlar / sweet potato mousseline / lime crunch*

€ 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/ gebratene Pfifferlinge/  
Selleriemousseline/ Sommertrüffel/ Perlzwiebel/ Aprikose/ Jus

*Medium roasted veal fillet from Bahlmann / pan-fried chanterelles /  
celery mousseline / summer truffles / pearl onions / apricot / 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 /geschmorte Urkarotte/  
Avocado/ Passionsfruchtvinaigrette

*Kikok chicken supreme/ gnocchi with Baharat/ braised carrot/  
avocado / passion fruit vinaigrette*

€ 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/ 300 gram*

Barbarie Entenbrust aus Oldenburg/ ca 250 Gramm/ € 29

*Breast of Barbarie duck/ 250 gram*

Kikok Supreme von der Maispoularde/ ca. 250 Gramm/ € 24

*Kikok Supreme from the corn-fed poulard/ 250 gram*

Kalbsteilet von Bahlmann/ ca. 200 Gramm/ € 29

*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 by your Choice

Pommes & Trüffel/ Mayo € 16

*French fries & 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 Yuzu Sesam & gebratene Gnocchi mit Baharat/ € 11

*Wild broccoli with Yuzu sesame & fried gnocchi with Baharat*

Rotes Kimchi & Kürbispüree/ € 9

*Red Kimchi & smashed Pumpkin*

Jus/ Gravy/ € 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.

---

# Sweet's & Co

---

## Refresher/

Sorbet vom grünen Apfel/ Sud/ mariniertes Apfel/ Tapioka  
*Green apple sorbet / syrup / marinated apple / tapioca*

€ 9

## Sweet Umami/

Valrhona/ Banana/ Shiro Miso/ Sesam  
*Valrhona / Banana / Shiro Miso / Sesame*

€ 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.

---