

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

~ ~ ~

Bärlauchschaumsüppchen!

Strammes Mäxchen/ Wachtelspiegelei
Wild garlic foam soup/ bread/ ham/ egg of quail
Bechtolsheimer Petersberg,
Sauvignon blanc trocken Weingut Bretz Rheinhessen

~ ~ ~

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
Chianti Classico DOCG Vallenuova, Tolaini, Toskana

~ ~ ~

Matcha & Mango!

Gateau/ Limette/ Sorbet/ Verbene
Matcha & Mango/ Gâteau/ lime/ sorbet/ verbena
Jurancon „Ballet d'octobre! Cauhapé

Pro Person 99 €/ Weinbegleitung 39 €

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

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/ Apfel/ Staudensellerie/ Serranoschinken/ Erdnuss
Caramelised pumpkin/ 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

Soup's

Essenz vom Weiderind!

Shiitake/ Pani Puri / Ochschwanz / Schnittlauchöl
Shiitake/ Pani Puri/ oxtail/ chive oil
€ 12

Bärlauchschaumsüppchen!

Strammes Mäxchen/ Wachtelspiegelei
Wild garlic foam soup/ bread/ ham/ egg of quail
€ 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

Schwarze Gnocchi /

Waldpilze/ Tomate/ Shiso/ Miso/ Mandeln

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

€ 24

Sea Side

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

Gebratener Elsässer Saibling/

Aquerello- Kräuterrisotto/

Grüner Spargel/ fermentierter Rhabarber/ Krustentierschaum/ Wildkräuter

Fried french char/ rubarb/ Aquerello herb risotto/
green asparagus/ fermented rhubarb/ shellfish foam/ wild herbs c

€ 34

Main Courses

Filetstückchen

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

Kalbfilet 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 by your Choice

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

€ 9

Matcha & Mango!

Gâteau/ Limette/ Sorbet/ Verbene
Gâteau/ lime/ sorbet/ verbena

€ 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.
