

# Captainsmenü

## Burrata di Bufala

Cremiger Büffelmozzarella/ Ofentomate/ Pampelmuse/  
Hagebutte & Hibiskus/ Kapuzineröl/ Minze

Creamy buffalo mozzarella/ oven tomato/ grapefruit/ rosehip & hibiscus/ cress oil/ mint

*Ulisse Rosè Premium, Tenuta Ulisse, Abruzzen*

~~~

## Essenz von Schwammerl'n

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl

Pickled shiitake mushrooms/ truffled celery ravioli/ leek oil

*Sauvignon blanc, IGT trocken, Tenuta die Leonardo, Friaul*

~~~

## Catch of the day

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

Freshly caught fish according to daily offer

*Chardonnay Reserve, Qualitätswein, trocken, Weingut Krug, Thermenregion*

~~~

## Filetstückchen

Filet vom iberischen Eichelschwein/ Kokos-Amalfi-Zitronenrisotto/  
grüner Spargel & Radicchio/ Bananenchutney/ Jus mit Hibiskus

Fillet of Iberian pig/ coconut- Amalfi lemon risotto/ glazed asparagus & radicchio/  
banana chutney/ jus with hibiscus

*"Ripanco", Syrah, Alicante Bouschet, Argonez,  
José Maria da Fonseca, Alentejo*

~~~

## Kaiserin Sissi

Veilchen/ Kirsche/ Dinkel

Violet/ cherry/ spelt

*Gelber Muskateller „Sparkling“, Weingut Bannert, Weinviertel*

PRO PERSON 79 €/ WEINBEGLEITUNG 0,1 L PRO GANG/ PRO PERSON 33 €

DIESES MENÜ IST NICHT ÄNDERBAR/ BESTELLBAR BIS 20:30 UHR

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.

# Admiralsmenü

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew  
in 7 Gängen kulinarisch überraschen

Let our kitchen crew culinary surprise you in 7 courses

MENÜ PRO PERSON 119 €/ WEINBEGLEITUNG 42€

BIS 20 UHR BESTELLBAR

Can be ordered until 8 pm

## Vorspeisen

### Gänseleber

Schaum/ eingeweckte Pflaume/ geröstetes Butterbrioche/ Valrhona Schokolade/  
Piemonteser Haselnuss

Goose liver/ foam/ preserved plum/ toasted butter brioche/Valrhona chocolate/ hazelnut

€ 18

### Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Tamarillo/ Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch

Bavarian prawn from Honest Catch/ Tamarillo/ Peach/ Edamame/ Buttermilk

€ 19

### Burrata di Bufala

cremiger Büffelmozzarella/ Ofentomate/ Pampelmuse/ Hagebutte & Hibiskus/ Kapuzineröl/ Minze  
Creamy buffalo mozzarella/ oven tomato/ grapefruit/ rosehip & hibiscus/ cress oil/ mint

€ 16

### Vali's Surferbowl

Blattsalate/ Homemade Dressing/ gebratene Black Tiger Garnele/  
Kirschtomate/Mango/ Avocado/ Granatapfel/ frische Kokosnuss

Vali's surfer bowl/ leaf salad/ homemade dressing/ fried Black Tiger prawn/

Cherry tomato/pomegranate/ mango/ avocado/ fresh coconut

€ 16

### Veggie-Bowl

Blattsalate/ Miso-Sesamdressing/ geröstete Süßkartoffel/

Edamame/ grüner Spargel/ Tom-Berries/ Orangenfilets/ Granatapfel

Leaf salad/ miso-sesame dressing/ roasted sweet potato/

edamame/ green asparagus/ tomberries/ orange/ pomegranate

€ 14

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.

# Suppe

## Schaumsüppchen von grünem Curry & Kokos

Gemüse & gebeizter Saibling

Green curry - coconut soup/ vegetables & pickled Char

€ 9

## Essenz von Schwammerln

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl

Essence of mushrooms/ pickled shiitake mushrooms/ truffled celery ravioli/ leek oil

€ 9

# Veggie / Pasta / Fisch

## Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt

Tagliarini Foam of black summer truffle & freshly sliced

Zwischengang € 20 / Hauptgang € 28

## Carbonara tartufata

Tagliarini/ Guanciale -luftgetrockneter Speck-/ Eigelb/ Parmesan/ Trüffel

Tagliarini/ Guanciale bacon/ egg yolk/ parmesan/ truffle

€ 28

## Sellerie "Schmorbraten"

in Aromen geschmort/ gebratene Pilze/

geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/ geräucherten Salzmandeln/ schwarze Knoblauchmayo

Braised Celery in aromas/ roasted mushrooms/

roasted potato cubes/ apricot/ smoked salted almonds/ black garlic mayo

€ 22

## Mit ohne Speck

Aquarello Risotto/ Kokos & Amalfizitrone/ Wilder Brokkoli/ Lauch mit Kürbisöl/ „Speck“

With without bacon/ quarello risotto/ coconut & amalfi lemon/

wild broccoli/ leeks with pumpkin oil/ "bacon"

€ 19

## Norwegische Fjordforelle

confiert, das heißt bei 60 Grad in Butter gegart/Kartoffelmousseline/ Babyspinat/ Trüffelschaum

fjord trout in 60 degrees cooked in butter/ potato mousseline/ baby spinach/ truffle foam

€ 30

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.

# Unser Sommerwein

Linea Ulisse Selzione Rosé,

Tenuta Ulisse, Abruzzen

*Duft von weißen Blüten, frischem Steinobst und Zitrusfrüchten*

0,7l/ 39 €

## Hauptgerichte

### Filetstückchen

Filet vom iberischen Eichelschwein/ Kokos-Amalfizitronenrisotto/ grüner Spargel & Radicchio/  
Bananenchutney/ Jus mit Hibiskus

Fillet of Iberian acorn-fed pig/ coconut- amalfi lemon risotto/ green asparagus & radicchio/ banana chutney/ jus with hibiscus

€ 36

### Lammfromm

Lammkarree/ gebratene Gnocchi mit Baharat/ Brokkolimousseline/ geblämmte Avocado/  
Ziegenfrischkäse-Erdnuss-Ingwerkruste/ Jus mit dunkler Valrhona

Lamb carree/ roasted gnocchi with baharat/ broccoli mousseline/ avocado/  
Crust of goat cheese, peanut & ginger/ jus with dark Valrhona

€ 35

### Geile Sau

zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Sommergemüse

Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ summer vegetables

€ 28

### „Nummer 24“

Barbarie Entenbrust aus dem Oldenburger Land/ Soja-Gewürzlack/ Kürbispüree/  
rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis

Barbarian duck breast/ soy spice varnish/ pumpkin puree/ red kimchi/ cashew/ physalis

€ 28

### 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/ fried in clarified butter/  
roast potato with onion, marjoram, and bacon/ cranberries/ lemon

€ 34

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.

# Meat me at the Grill

*Rinderfilet aus Brasilien/ ca. 200 Gramm / € 34*

Fillet of beef from Brazil/ 200 Gramm

*Französische Maispoularde/ ca. 170 Gramm / € 18*

French corn poulard/ 170 gram

*Französische Barbarie Entenbrust aus dem Oldenburger Land/ ca. 250 Gramm / € 24*

Barbarie duck breast/ 250 gram

*Filet vom Spanischen Iberico Schwein/ ca. 250 Gramm/ € 22*

Fillet of Spanish Iberico pork/ 250 gram

## Sides/ Beilagen

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 8

French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 11

Spinach, mashed potatoes & truffle foam

Selleriepüree & Gemüse/ € 8

celery puree & vegetable

Blattsalat mit Babytomaten, Pinienkerne & Parmesanspänen/ € 8

*Leaf salad with baby tomatoes, pine nuts & parmesan*

Bratkartoffeln mit Zwiebel, Majoran und Speck/ € 8,5

Pan fried Potatoes with bacon and onions

Wilder Brokkoli mit gerösteten Mandelstiften & gebratene Gnocchi mit Baharat/ € 9

Wild broccoli with toasted almond slivers & fried gnocchi with Baharat

## The Velvet Devil

Merlot, Charles Smith Wines, Washington State

*Fruchtiger Merlot, dicht und intensiv, seidiger Textur. Zedernholz,  
Tabaknoten und leicht erdige Aromen gepaart mit dunklen Früchten,  
Kirschen und Johannisbeere.*

0,7l/ € 45

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unsere Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Anpassungen kommen.

# Dessert

---

## Kaiserin Sissi

Veilchen/ Kirsche/ Dinkel  
Violet/ cherry/ spelt  
€ 14

## Frische Brause

Sorbet von Kalamansi/ Gurke/ Magisches Knistern  
Sorbet of Kalamansi/ cucumber/ Magic crackle  
€ 9

## Naschkätzchen

Auswahl an feinen französischen Macarons  
Selection of Macaron  
€ 12

## 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  
€ 12,5

## Raspberry Rhapsody

Variation von Himbeere & Valrhona Ivoire/ Purple Curry/ Verveine  
Variation of Raspberry & Valrhona Ivoire/ Purple Curry/ Verveine  
€ 14

# Say cheeeese :)

## Rösti by Max

Comté/ Petersilien- Emulsion/ Parmesancreme/ Pinienkerncreme/ Petersilienmayo  
Comté/ parsley emulsion/ parmesan cream/ pine nut cream/ parsley mayo  
€ 15

---

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe aus.  
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

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.**