



Captainsmenü

Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Tamarillo/ Pflaume/ Edamame/ Buttermilch

Bavarian prawn from Honest Catch/ tamarillo/ plum/ edamame/ buttermilk

~ ~ ~

Süppchen von der Süßkartoffel

Malzbrot/ Blutwurst/ Apfel

Malt bread/ blood sausage/ apple

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt

Tagliarini Foam of black summer truffle & freshly sliced

~ ~ ~

Wild One

Brust vom Fasan/ gefüllt/ nori/ Blumenkohlmousseline mit Nussbutter/ Sellerie/
eingemachte Mirabellen/ Jus mit Piment

Breast of pheasant/ stuffed/ Nori/ cauliflower mousseline with nut butter/ celery/
preserved mirabelle plums/ jus with allspice

~ ~ ~

Winter Vibes

Lebkuchen/ Mandel/ Honig/ Mandarine

Gingerbread/ almond/ honey/ mandarin

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

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



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

Terrine/ Brombeere/ Zwergorange/ Erdnuss/ geröstetes Butterbrioche/ Ochsenschwanzpraline
Terrine/ blackberry/ kumquat/ peanut/ toasted butter brioche/ oxtail praline
€ 19

Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Tamarillo/ Pflaume/ Edamame/ Buttermilch
Bavarian prawn from Honest Catch/ tamarillo/ plum/ 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
€ 18

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
€ 17

Veggie-Bowl



Blattsalate/ Miso-Sesamdressing/ geröstete Süßkartoffel/
Edamame/ Orangenfilets/ Granatapfel
Leaf salad/ miso-sesame dressing/ roasted sweet potato/
edamame/ tomatoes/ orange/ pomegranate
€ 15

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

Suppchen von der Süßkartoffel

Malzbrot/ Blutwurst/ Apfel
Malt bread/ blood sausage/ apple
€ 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
€ 24

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"
€ 22

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
€ 32

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.

Hauptgerichte

Filetstückchen

Filet vom iberischen Eichelschwein/ Kokos-Amalfizitronenrisotto/ Mini Chicoree/ Bananenchutney/ Jus mit Hibiskus

Fillet of Iberian acorn-fed pig/ coconut- amalfi lemon risotto/ mini chicory/ banana chutney/ jus with hibiscus

€ 36

Wild One

Brust vom Fasan/ gefüllt/ Nori/ Blumenkohlmousseline mit Nussbutter/ Sellerie/ eingemachte Mirabellen/ Jus mit Piment

Breast of pheasant/ stuffed/ nori/ cauliflower mousseline with nut butter/ baby celery/ preserved mirabelle plums/ jus with allspice

€ 32

Lammfromm

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

Saddle of lamb/ roasted gnocchi with Baharat/ broccoli mousseline/ avocado/ crust of goat cheese, peanut & ginger/ jus with dark Valrhona

€ 36

Geile Sau

zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Saisonales Gemüse

Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ seasonal 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

€ 30

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

Filet of beef from Brazil/ 200 gram

Französische Barbarie Entenbrust aus dem Oldenburger Land/ ca. 250 Gramm / € 25

Barbarie duck breast/ 250 gram

Filet vom Spanischen Iberico Schwein/ ca. 250 Gramm/ € 24

Fillet of Spanish Iberico pork/ 250 gram

Sides/ Beilagen

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 9

French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 11

Spinach, mashed potatoes & truffle foam

Selleriepüree & Saisonales Gemüse/ € 9

Celery puree & seasonal vegetables

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.
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern die Übersicht der Allergene & Zusatzstoffe.
Bei Änderungswünschen der Gerichte kann es zu Aufpreisen kommen.

Dessert

Winter Vibes

Lebkuchen/ Mandel/ Honig/ Mandarine
Gingerbread/ almond/ honey/ mandarin
€ 16

Green's

Kopfsalat/ Preiselbeeren/ Buchweizen/ Topinambur
Lettuce/ cranberries/ buckwheat/ topinambur
€ 16

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
€ 13

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.
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.