

Captainsmenü

inspired by **ANTONIEWICZ.**



Jakob's Weg!

Jacobsmuschel/ Gurke/ Miso/ Rote Bete/ Erdnuss/ salzige Kirschblüte
Scallop/ cucumber/ miso/ beetroot/ peanut/ salty cherry blossom

„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar

~ ~ ~

Essenz vom Bauerngockel!

eigene Einlage/ Ravioli mit Provolone & Olive/ Dill
Essence from the chicken/ ravioli with provolone & olive/ dill

„Kaitui“ Sauvignon blanc, Weingut Schneider, Pfalz

~ ~ ~

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

Château Ollieux Romains, Cuvée Classique, Grand Vin Du Languedoc, Corbières

~ ~ ~

Filetstückchen!

Kalbsfilet/ Kartoffel- Kürbisstampf/ glasierter Kopfsalat/ Eingelegte Mirabellen/ Jus mit Mole
Filet of veal/ potato and pumpkin mash/ glazed lettuce/ pickled mirabelle plums/ jus with mole

„Camins del Priorat“ DOG Alvaro Palacios

~ ~ ~

Dornröschen!

Hagebutte/ Mandel/ Kamille/ Gingerbeer
Rosehip/ almond/ camomile/ gingerbeer

Jurancon „Balet d'Octobre“, Domaine Cauhapé, Sud-Quest

PRO PERSON 99 €/

WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 39 €

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 49 €

BIS 20:30 UHR BESTELLBAR

Can be ordered until 8:30 pm

Vorspeisen

Gänseleber/

Terrine/ Brombeere/ Zwergorange/ Erdnuss/ geröstetes Butterbrioche/ Ochsenschwanzpraline
Goose liver/ Terrine/ blackberry/ dwarf orange/ peanut/ roasted butter brioche/ oxtail praline
€ 22

Jakob's Weg/

Jacobsmuschel/ Gurke/ Miso/ Rote Bete/ Erdnuss/ salzige Kirschblüte
Scallop/ cucumber/ miso/ beetroot/ peanut/ salty cherry blossom
€ 22

Burrata di Bufala/✓

lauwarmer Kürbis/ Zwetschge/ Kräuter/ Trüffel- Passionsfrucht vinaigrette/ geröstete Cashew
lukewarm pumpkin/ plum/ herbs/ truffle passion fruit vinaigrette/ roasted cashew
€ 18

Kung Fu Bowl/

Blattsalate/ Sesamdressing/ gebackenes KIKOK Hendl/ Avocado/ Mango
Leaf salad/ homemade dressing/ baked KIKOK chicken/ avocado/ mango
€ 18

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

Schaumsuppe von der Erbse/

"Strammes Mäxchen"

Cream soup of peas/ egg/ ham/ bread

€ 9

Essenz vom Bauerngockel/

eigene Einlage/ Ravioli mit Provolone & Olive/ Dill

Essence from the chicken/ ravioli with provolone & olive/ dill

€ 9

Veggie / Pasta

Tagliarini "Tuber Uncinatum" /

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Wintertrüffel

Tagliarini/ foam of black winter truffle & freshly sliced

Zwischengang € 22 / Hauptgang € 36

Ravioloni /

Ricotta/ Radicchio/ Walnuss/ Kürbis/ Staudensellerie/ Birne

Ravioloni/ ricotta/ radicchio/ walnut/ pumpkin/ celery/ pear

€ 26

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

Mit ohne Speck /

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

Aquarello risotto/ coconut & amalfi lemon/

wild broccoli/ leeks with pumpkin oil/ "bacon"

€ 22

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

Norwegische Fjordforelle

confiert, das heißt bei 60 Grad in Butter gegart/ Kartoffelmousseline/ Babyspinat/ Trüffelschaum & frisch gehobelter Wintertrüffel

Sea trout in 60 degrees cooked in butter/ potato mousseline/ baby spinach/ truffle foam & sliced winter truffle

€ 32

Filetstückchen

Kalbsfilet/ Kartoffel- Kürbisstampf/ glasierter Kopfsalat/ Eingelegte Mirabellen/ Jus mit Mole
Fillet of veal/ potato and pumpkin mash/ glazed lettuce/ pickled mirabelle plums/ jus with mole

€ 36

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

Französische Barbarie Entenbrust/ Soja- Gewürzlack/
Kürbispüree/ rotes Kimchi/ Cashew/ Physalis

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

€ 32

Geile Sau

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Saisongemüse
Iberico pork cheeks/ braised/ mashed potatoes/ vegetables

€ 29

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

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

Entrecôte vom Rind aus Neuseeland / ca. 250 Gramm / € 34

Entrecôte of beef from New Zealand / 250 gram

Barbarie Entenbrust aus Oldenburg / ca 250 Gramm/ € 26

Breast of duck/ 250 gram

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

Kikok Supreme from the corn-fed poulard/ 250 gram

Kalbsfilet von Bahlmann / ca. 200 Gramm/ € 27

Filet of veal from Bahlmann/ 200 gram

Fjordforelle / Tranche auf der Haut gegrillt/ ca. 160 Gramm/ € 19

Fjord trout tranche grilled on the skin/ 160 gram



Sides

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo/ € 9
French fries & homemade truffle mayo

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum/ € 12
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
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

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

Dornröschen/ ✓

Hagebutte/ Mandel/ Kamille/ Gingerbeer
Rosehip/ almond/ camomile/ gingerbeer

€ 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

€ 13

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

€ 13

Say cheeeese :) ✓

Käseauswahl am Tisch/ Feigensenf & Brot
Cheese selection at the table/ 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.