

CAPTAINSMENÜ

Bayrische Garnele von Crusta Nova aus Langenpreising

Beete/ Litschi/ Bleichsellerie/ Trüffel/ Pistazie/ Valrhona Ivoire

*Bavarian prawn from Crusta Nova/ beetroot/ lychee/ celery/passion & truffle/
pistachio/ Valrhona Ivoire*

Kung Fu Girl, Riesling, Charles Smith Wines, Washington State

~~~

## Schaumsüppchen von grünem Curry & Kokos

Gemüse & gebeizter Saibling

*Green curry coconut soup/ vegetables & pickled char*

*Terre di Chieti, Pecorino, Tenuta Ulisse, Abruzzen*

~~~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt

Tagliarini Foam of black truffle & freshly sliced

*Grauburgunder Rusticus ***/ Weingut Storz/, Württemberg*

~~~

## Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet/ Süsskartoffel- Selleriepüree/ Patissons gefüllt mit Micro Ratatouille/

Jus mit Dattel, Passion und Raz el Hanout

*Filet of veal / sweet potato and celery puree/ Patissons filled with micro ratatouille/*

*Jus with date, passion and raz el hanout*

*“Linemops”, Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Mitos*

*QbA trocken, Weinhaus Hahn, Pfalz*

~~~

Milchbubi

Joghurt/ Braune Butter/ Milch/ Schmand / Sahne & Karamell

Yoghurt/ brown butter/ milk/ sour cream/ cream & caramel

„Auftakt“ Muscaris, QbA, Weingut Abthof, Rheinhessen

PRO PERSON 79 €/ WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 30 €

Per person 79 €/ wine accompaniment 0,1L per course/ per person 30 €

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

This menu is not changeable/ orderable until 20:30

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.

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

Frühlingsrolle von der Ente

Wakame Algen Salat/ Ananas Chutney/ fermentierte Radiserl/ Erdnuss- Miso- Mayo

*Spring roll of duck / Wakame seaweed salad/ pineapple chutney/ fermented radish/ peanut miso
mayo*

€ 15

Bayrische Garnele von Crusta Nova aus Langenpreising

Beete/ Litschi/ Bleichsellerie/ Passion & Trüffel/ Pistazie/ Valrhona Ivoire

Bavarian prawn from Crusta Nova/ beetroot/ lychee/ celery/

passion & truffle/ pistachio/ Valrhona Ivoire

€ 19

Burrata di Bufala

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

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

€ 16

Veggie-Bowl

Blattsalat/ Miso-Sesamdressing/ eingelegter Hokkaido/ Avocado/

Kichererbsenbällchen/ Frühlingslauch/ eingelegte Cranberries & Nüsse

Leaf salad/ miso sesame dressing/ pickled hokkaido/ avocado/

chickpea balls/ / spring leek/ cranberries & nuts

€ 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

Daily Soup

Suppe des Tages

Preis auf Anfrage/ *Price on demand*

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

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.

WEINEMPFEHLUNG

ULISSE Pecorino Terre di Chieti IGP, Tenuta Ulisse, Abruzzen

*erfrischend fruchtig, süßlichen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten,
weißem Pfirsich und etwas Ananas sowie feine saline Nuancen*

0,7l/ 32 €

HAUPTGERICHTE

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet/ Süsskartoffel- Selleriepüree/ Pattisons gefüllt mit Micro Ratatouille/
Jus mit Dattel, Passion und Raz el Hanout

*Filet of veal / sweet potato and celery puree/ Pattisons filled with micro ratatouille/
Jus with date, passion and raz el hanout*

€ 36

Geile Sau

zart geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein/ Kartoffelpüree/ Gemüse

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

Deutsches Milchkalbsfilet von Bahlmann 200 Gramm / € 30

Filet of milk veal/ 200 gram

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

Barbarie duck breast/ 250 gram

Rib Eye Steak Neuseeland 300 Gramm/ butterzart & perfekt gereift / € 39

Rib Eye steak/ 300 gram/ tender & perfectly matured

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

Baby 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

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

Bitter Sweet Symphony

Blutorange/ Haselnuss/ Shiso/ Duftreis / Valrhona Schokolade

Blood Orange/ Hazelnut/ Shiso/ Rice/ Valrhona Chocolate

€ 16

Milchbubi

Joghurt/ Braune Butter/ Milch/ Schmand / Sahne & Karamell

Yoghurt/ brown butter/ milk/ sour cream/ cream & caramel

€ 17

Sweetie of the day

€ 11,5

Magic moments

Zitronensorbet, Gurke, Eisbonbon Hippe und magisches Knistern...

Lemon sorbet, cucumber, ice candy hip and magic...

€ 7,5

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

Naschkätzchen

Auswahl an feinen französischen Macarons

Selection of Macaron

€ 12

SAY CHEEESE :)

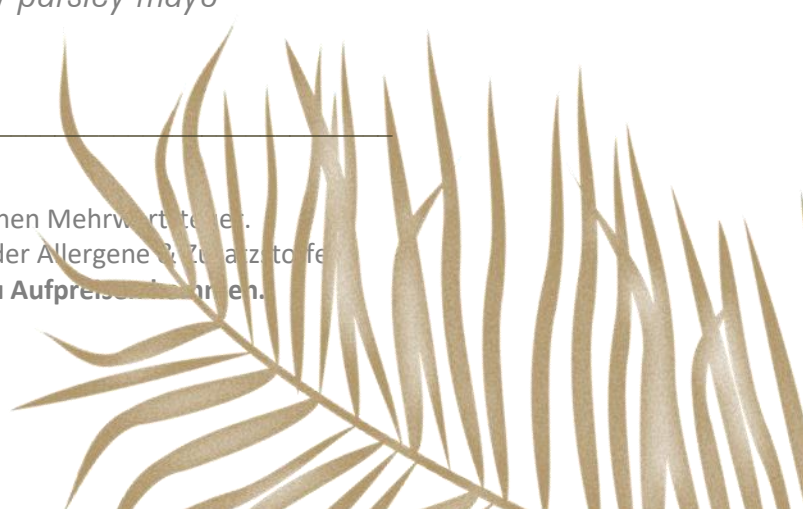
Rösti by Max

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 Aufpreisänderungen 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.