

# CAPTAINSMENÜ

## Bayrische Garnele

von Crusta Nova aus Langenpreising/ Tamarillo/ Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch

*Bavarian prawn from Crusta Nova/ Tamarillo/ Peach/ Edamame/ butter milk*

*Gelber Muskateller „Ried Geyern“, Weingut Bannert, Weinviertel*

~ ~ ~

## 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 Sommertrüffel & frisch gehobelt

*Tagliarini Foam of black summer truffle & freshly sliced*

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

~ ~ ~

## Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet/ Lauchpüree/ Babykarotte & Erbse/

Jus mit Dattel, Passionsfrucht und Raz el Hanout

*Filet of veal / leek puree/ carrot and pea/ jus with date, passion fruit and raz el hanout*

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

*QbA trocken, Weinhaus Hahn, Pfalz*

~ ~ ~

## Guave & Passionsfrucht

Törtchen/ Brombeere/ Duftreis/ Earl Grey/ Dill

*Guava & Passion Fruit/ Tartlet/ Blackberry/ Rice/ Earl Grey/ Dill*

*„Auftakt“ Muscaris QbA*

*Weingut Abthof, Rheinhessen-Deutschland*

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 97 €/ WEINBEGLEITUNG 35 €

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 & gebeizter Thunfisch

grüner Spargel/ Rhabarber/ Miso-Mayo

*Spring roll/ Duck & pickled tuna/ green asparagus/ rhubarb/ miso mayo*

€ 16

### Bayrische Garnele von Crusta Nova aus Langenpreising

Tamarillo/ Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch

*Bavarian prawn from Crusta Nova/ Tamarillo/ Peach/ Edamame/ buttermilk*

€ 19

### Burrata di Bufala

cremiger Büffelmozzarella/ Alte Sorten von Tomate/ Taggiasca Olive/ Kräuter

*Creamy buffalo mozzarella/ tomatoes/ taggiasca olive/ herbs*

€ 16

### Veggie-Bowl

Blattsalat/ Miso-Sesamdressing/ eingelegter Hokkaido/ Avocado/

Kichererbsenbällchen/ Frühlingslauch/ Beeren & Nüsse

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

*chickpea balls/ / spring leek/ berries& 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 Sommertrüffel & frisch gehobelt

*Tagliarini Foam of black summer truffle & freshly sliced*

Zwischengang €18 / Hauptgang € 26

## Carbonara tartufata

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

*Tagliarini/ Guanciale bacon/ egg yolk/ parmesan/ truffle*

€ 26

## 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.**

# UNSERE SOMMERWEINE

## Linea Ulisse Selzione Rosé, Tenuta Ulisse, Abruzzen

*Duft von weißen Blüten, frischem Steinobst und Zitrusfrüchten mit einem mineralischen Hauch*

0,7l/ 39 €

## 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/ Lauchpüree/ Babykarotte & Erbse/

Jus mit Dattel, Passionsfrucht und Raz el Hanout

*Filet of veal / leek puree/ carrot and pea/ jus with passion fruit date and raz el hanout*

€ 36

## 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*

€ 26

## 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*

**KIKOK Maispouardenbrust** ca. 250 Gramm / €18

*Corn feed breast of chicken/ 250 gram*

**Barbarie Entenbrust** aus dem Oldenburger Land ca. 250 Gramm / € 20

*Barbarie duck breast/ 250 gram*

**Rib Eye Steak Neuseeland** 300 Gramm/ butterzart & perfekt gereift / € 36

*Rib Eye steak/ 300 gram/ tender & perfectly matured*

## Sides/ Beilagen

Pommes & hausgemachte Trüffelmayo / € 8

*French fries & homemade truffle mayo*

Babyspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum / € 9

*Baby spinach, mashed potatoes & truffle foam*

Speckbohnen & Selleriepüree / € 8

*Beans with bacon & celery puree*

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*

Pimientos de Padron (kleine Spanische Bratpaprika) € 7,5

*Pimientos de Padron (small Spanish roasted peppers)*

## AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo DOP,

Tenuta Ullise, Abruzzen

*Füllig-eleganter Körper mit balsamischen Noten von Nadelholz,  
etwas Kakao & Kokos -frucht & würze-*

0,7l/ 59 €

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

---

## Guave & Passionsfrucht

Törtchen/ Brombeere/ Duftreis/ Earl Grey/ Dill

*Guava & Passion Fruit/ Tartlet/ Blackberry/ Rice/ Earl Grey/ Dill*

€ 14

## Sweetie of the day

€ 11,5

## 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 CHEESE :)

## Käsestulle

Gebratenes Sandwich vom Comté/ Steinofenbaguette/ Ofentomate & Pesto

*Comté/ fried sandwich/ stone oven baguette/ oven tomato & pesto*

€ 13

---

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.**