

CAPTAINSMENÜ

Viva Italia

Zweierlei lauwarmer Spargel/
Parmesan/ Serranoschinken/ Taggiasca Olivenöl
Two asparagus lukewarm/ Parmesan/ Serrano ham/ Taggiasca olive oil
Terre di Chieti, Pecorino, Tenuta Ulisse, Abruzzen

~ ~ ~

Essenz von Schwammerl'n

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl
Pickled shiitake mushrooms/ truffled celery ravioli/ leek oil
Chardonnay Reserve, Qualitätswein, trocken, Weingut Krug, Thermenregion

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/
Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt
Tagliarini Foam of black truffle & freshly sliced
Nero d'Avola, Sicilia DOC, trocken, Cantina Cusomano, Sizilien

~ ~ ~

Filetstückchen

Filet vom iberischen Eichelschwein/ Kokos-Amalfi-Zitronenrisotto/
glasierter Spargel & Radicchio/ Bananenchutney/ Jus mit Hibiskus
*Fillet of Iberian pig/ coconut- Amalfi lemon risotto/ glazed asparagus & radicchio/
banana chutney/ jus with hibiscus*
The Velvet Devil, Merlot, Charles Smith Wines, Washington State

~ ~ ~

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

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

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

*Bavarian prawn from Honest Catch/ beetroot/ lychee/ celery/
passion & truffle/ pistachio/ Valrhona Ivoire*

€ 19

Viva Italia

Zweierlei lauwarmer Spargel/ Parmesan/ Serranoschinken/ Taggiasca Olivenöl

Two asparagus lukewarm/ Parmesan/ Serrano ham/ Taggiasca olive oil

€ 14

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

Blattsalate/ Miso-Sesamdressing/ geröstete Süßkartoffel/

Edamame/ grüner Spargel/ Tomberries/ Orangenfilets/ Granatapfel

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

edamame/ green asparagus/ tomberries/ orange/ pomegranate

€ 14

Greenhorn

Bunter Quinoa/ mariniertes Minigemüse/ Avocado

Mixed quinoa/ marinated mini vegetables/ avocado

€ 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.

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

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

*Fillet of Iberian acorn-fed pig/ coconut- amalfi lemon risotto/ glazed 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/ 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

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

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

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

Milchbubi

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

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

€ 16

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

SAY CHEESE :)


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.