

Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

DIVER SCALLOP TARTAR

Passion fruit-Mirin vinaigrette | lime cress | trout caviar

**Jakobsmuschel-Tatar | Passionsfrucht-Mirin Vinaigrette
Limonenkresse | Forellenkaviar**

Tartare de Saint-Jacques | vinaigrette fruit de la passion–mirin | œufs de truites
jeunes pousse de citron

POTATO SOUP

Creamy potato soup with milk–truffle foam | truffle

Cremige Kartoffelsuppe | Milch-Trüffelschaum | Trüffel

Soupe de pommes de terre | émulsion lait et truffes | truffes

SURF & TURE

Argentinian beef tenderloin & ½ lobster tail | green asparagus | mashed potatoes
lobster sauce | veal jus

**Argentinisches Rinderfilet & halber Hummerschwanz
grüner Spargel | Kartoffelpüree | Hummersauce | Kalbjus**

Filet de bœuf argentin | demi-queue de homard | asperges vertes
purée de pommes de terre | sauce au homard | jus de veau

ASSORTED SORBET

Fresh fruits

Verschiedene Sorbets | Frische Früchte

Sorbets variés | fruits frais

Menü inkl. Getränkebegleitung

Weinbegleitung 114 € | Bierbegleitung 111 € | Alkoholfreier Begleitung 106 € | ohne Weinbegleitung 86 €

Alkoholfreier Prosecco – prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol

Zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der Manufaktur

Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)

Menu incl. beverage accompaniment

Wine accompaniment €114 | beer accompaniment €111 | incl. non-alcoholic accompaniment €106

without wine accompaniment €86

Non-alcoholic Prosecco – bubbles like real Secco – no alcohol

The perfect fruit from the vineyard Jörg Geiger from Schlat (Stuttgart)

Das Signature Menü ist bis 21:00 Uhr verfügbar

The signature menu is available until 9pm

Le Menü est disponible jusqu'à 21h

Appetizers

STEAK TARTAR

Beef tenderloin | Miso foam | Bao bun

Rinderfilet | Misoschaum | Bao Bun

Filet de bœuf | émulsion Miso | bao bun

Appetizer (110 g)

19

Main (220 g)

38

MACHE SALAD

Crispy bacon | croutons

Feldsalat | Speck | Croûtons

Salade de mâche | lardons et croûtons

12

CAESAR SALAD

Romaine lettuce | Grana Padano | Croûtons

Romanasalat | Grana Padano | Croûtons

Laitue romaine | Grana Padano | croûtons

9.5

Captain's Kaviar Empfehlung

Moldawischer Beluga Kaviar

Blinis | gehacktes Eigelb | gehacktes Eiweiß
Schalottenwürfel | Schnittlauch | Crème Fraîche

28g Glas 66€

Moldawischer Kaviar vom Acipenser Stör

Blinis | gehacktes Eigelb | gehacktes Eiweiß
Schalottenwürfel | Schnittlauch | Crème Fraîche

28g Glas 39€

Soups

<u>CREAMY LOBSTER BISQUE</u>	12.5
Poached lobster Tarragon cream Brandy Hummersuppe pochierter Hummer Estragonsahne Weinbrand Bisque de homard homard poché crème d'estragon brandy	
<u>POTATO SOUP</u>	10.5
Creamy potato soup milk-truffle foam truffle Kartoffelwürfel Milch-Trüffel Schaum Trüffel Soupe de pommes de terre émulsion lait et truffes truffes	
<u>BOSTON CLAM CHOWDER</u>	10.5
Clams bacon potatoes cream Muscheln Speck Kartoffeln Sahne Chaudrée de palourdes lardons pommes de terre crème	

Pasta

<u>SPAGHETTI & SHRIMPS</u>	29
Shrimps garlic cherry tomatoes parsley Spaghetti Garnelen Knoblauch Kirschtomaten Petersilie Spaghetti Gambas ail tomates cerise persil	
<u>PAPPARDELLE ALLA FRANCESCO</u>	25
Asparagus Cremini mushrooms Tomato-cream sauce Pappardelle Pasta Spargel Steinchampignons Tomaten-Sahne Sauce Pappardelle asperges champignons sauce tomate à la crème	

Fish & Lobster

<u>PIKE PERCH</u>	44
Miso butter sauce sweet potato puree Pak-Choi Zander Miso - Beurre Blanc Süßkartoffelpüree Pak-Choi Filet de sander beurre blanc au miso purée de patate douce pack-choi	

With the choice of 1 Side

Fresh	(600g gross) Grilled Melted butter	1 Lobster	73
Canada	(600g brutto) Hummer gegrillt Zerlassene Butter	½ Lobster	39
Lobster	(600g brut) Homard grillé Beurre fondu		

Signature Steaks

With the choice of 1 side and 1 sauce

NEW YORK STRIP | RUMPSTEAK | FAUX FILET
SÜDAMERIKA | 250g

38

BEEF TENDERLOIN | RINDERFILET | FILET DE BOEUF
SÜDAMERIKA | 250g

48

 USA | 200g

59

RIBEYE STEAK 300g

45

Ribeye steak 'Feersisch' | Boneless

Rind von der Färse | ohne Knochen

Entrecôte de bœuf "Feersisch" | sans os

TOMAHAWK FOR 2

Tomahawk für 2 Pers.

67€/ pers.

Please allow a 30 minute cook time.

Vorbereitungszeit ca.30 Min

Prévoir 30 Min d'attente

House Specialities

SURF & TURF

68

7oz US beef tenderloin & half lobster tail | green asparagus
mashed potatoes | Lobster sauce | veal jus

**200g US Rinderfilet & halber Hummerschwanz
grüner Spargel | Kartoffelpüree | Hummersauce | Kalbjus**

Filet de bœuf US grillé (200g) & demi-queue de homard | asperges vertes
Purée de pommes de terre | sauce au homard | jus de veau

AMERICAN CHEESEBURGER

23

220g beef | Cheese | Bacon | Tomatoes | Lettuce | Cornichons
Dijon mayonnaise French fries

**220g Hamburger | Käse | Speck | Tomaten | Salat | Cornichons
Dijon Mayonnaise | Pommes Frites**

Steak de bœuf 220g | fromage | lard | tomates | laitue | cornichons
mayonnaise à la moutarde de Dijon | frites

GREENFORCE BURGER VEGAN

20

Vegan patty | Burger bun | Lettuce | Sautéed red onions
Vegan mayonnaise | Guacamole | Paprika and chili-marmelade | Sweet potato fries

**Veganes Patty | Burger Brötchen | Blattsalat | gebratene rote Zwiebeln | Guacamole
Vegane Mayonnaise | Paprika-Chili-Marmelade | Süßkartoffel Pommes**

Hamburger végan | Bun végan | laitue | oignons rouges poêlés | mayonnaise végan
guacamole | compotée de poivrons et piments | frites de patate douce

HONG-KONG BEEF

38

Morsels of tender beef tenderloin | scallions | bell peppers
chili soy sauce | Basmati | rice | cilantro

Rinderfilet | Lauchzwiebel | Paprika | Chili-Soja Soße | Basmati Reis | Koriander

Filet de bœuf | ciboule | poivrons | sauce soja-chili | riz basmati | coriandre

Vegetables

(€ 6 each)

GREEN ASPARAGUS

CARROTS

CARAMELIZED ONIONS

Sides

(€ 6 each)

FRENCH FRIES

MASHED POTATOES

PARMESAN TRUFFLE FRIES
ADD 3 €

Sauces and Butters

(€ 3 each)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

HERB BUTTER

CREAMY PEPPER SAUCE

Gemüse

(je € 6)

GRÜNER SPARGEL

KAROTTEN

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

Beilagen

(je € 6)

POMMES FRITES

KARTOFFELPÜREE

POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL
UND PARMESAN
Zzgl. 3 €

Saucen und Butter

(je € 3)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

KRÄUTERBUTTER

PFEFFERSAUCE

Légumes

(€ 6 chaque)

ASPERGES VERTES

CAROTTES

OIGNONS CAMELISEE

Garnitures

(€ 6 chaque)

FRITES

PUREE DE POMMES DE TERRE

FRITES A L'HUILE DE TRUFFE
ET PARMESAN
SUPPLEMENT 3 €

Sauces et Beurres

(€ 3 chaque)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

BEURRE AUX FINES HERBES

SAUCE AU POIVRE

Dessert

<u>ASSORTED SORBETS</u> Fresh fruits	12
Verschiedene Sorbets Frische Früchte Sorbets variés fruits frais	
<u>CHOCOLATE TART</u> Caramel ganache caramel ice cream	12
Schokoladen Tartelette Karamell Ganache Karamell-Eis Tartelette au chocolate ganache caramel glace caramel	
<u>CRÈME BRÛLÉE</u> Crème Brûlée Passion fruit sorbet	9,5
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet Crème brûlée sorbet fruit de la passion	
<u>CAFÉ GOURMAND</u> Espresso with a small dessert variation	11
Espresso mit kleiner Dessertvariation Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts	



TABLESIDE AT CAPTAIN'S FINEST
-FEINE KULINARIK AM TISCH ZUBEREITET-

CLASSIC MARTINI COCKTAIL – GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT.

Tanqueray No. 10 London Dry Gin
Noilly Prat Dry Vermouth | Zitronenzeste
9,80€

JAKOBSMUSCHEL-TARTAR AM TISCH MARINIERT

Passionsfrucht-Mirin Vinaigrette
Limonenkresse | Forellenkaviar
19,-€

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT

400g argentinisches Rinderfilet für zwei Personen
Zwei Beilagen und zwei Saucen zur Wahl
79,-€

CRÊPES SUZETTE AM TISCH FLAMBIERT

Klassische französische Rezeptur
Grand Marnier | Orangen | Vanilleeis
Ab 2 Personen
13,- € pro Person

AM ENDE ERGIBT ALLES EINEN GIN

Pegelturm's Barrel Aged Gin direkt aus dem Holzfass serviert
Botanicals: Tonkabohne, Mango, Rosmarin, Limettenblätter, Wacholderbeere
Garniert mit dem Botanical Ihrer Wahl und passendem Tonic Water
17,50 €