

Captainsmenü

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse
Bread/ butter/ cress

~~~

## Gurke & Buttermilch/

geeistes Süppchen/ Dill/ fermentierte Radiserl/ gebackener Raviolo/ Scamorza  
Cucumber & buttermilk/ iced soup/ dill/ fermented radish/ baked raviolo/ Scamorza

*Riesling „Fritz Haag“, feinherb, Mosel*

~~~

Gurke & Buttermilch/

geeistes Süppchen/ Dill/ fermentierte Radiserl/ gebackener Raviolo/ Scamorza
Iced soup of cucumber & buttermilk/ dill/ fermented radish/ baked raviolo/ Scamorza

Pinot Grigio DOC, Weingut Lageder, Südtirol

~~~

## 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

*Grauburgunder Reserve Weingut Bietighöfer, Pfalz*

~~~

Filetstückchen/

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/

Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ eingemachte Mispeln/ Jus

Medium roasted fillet of veal from Bahlmann/ sweetcorn/ potato/ red pepper/
bacon/ preserved medlars/ jus

Barbera d'Asti DOCG "Montebruna", Tenuta Braida, Piemont

~~~

## Peanut de Luxe/

Valrhona Caramelia/ geröstete Erdnuss/ gesalzenes Butterkaramell/ Mango/ Sauerrahm

Valrhona Caramelia/ roasted peanut/ salted butter caramel/ mango/ sour cream

*Cuvée Beerenauslese, Weingut A. Kracher, Neusiedlersee*

*Weinbegleitung 39 € pro Person*