

Captainsmenü

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse
Bread/ butter/ cress

~ ~ ~

Spicy Jakob/

Wildfang Jakobsmuschel/ Ponzu/ Ananas Sous Vide/ Zwergorange/ Kimchi/ Nori

Wild scallops/ ponzu/ sous vide pineapple/ kumquat/ kimchi/ nori
„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar

~ ~ ~

Essenz vom Weiderind/

Shiitake/ Wan Tan mit Gemüse/ Schnittlauchöl

Shiitake/Wan Tan with vegetables/chive oil
Pinot Grigio DOC, Weingut Lageder, Südtirol

~ ~ ~

Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Tagliarini/ foam of black truffle & freshly shaved truffle
Lagrein Rosé, Weingut Lageder, Südtirol

~ ~ ~

Filetstückchen/

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/

Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ Dörripflaume/Jus

Medium roasted veal fillet from Bahlmann/ corn/ potatoes/red peppers/ bacon/ prunes/ gravy
Primitivo I.G.T. „Orion“, Masseria Li Veli – Apulien

~ ~ ~

Tonka Bloom/

Tonkabohne/ Granatapfel/ Gebrannte Mandel/ Gewürzschaum/ Mandarine

Tonka bean/ pomegranate/ roasted almond/ spiced foam/ mandarin

Cuvée Beerenauslese, Weingut A. Kracher, Neusiedlersee

Weinbegleitung 39 € pro Person