



# Captainsmenü

## Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse



## Spicy Jacob

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

„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar



## Bärlauchschaumsüppchen/

Strammes Mäxchen/ Wachtelspiegelei

*Bechtolsheimer Petersberg,*

*Sauvignon blanc trocken Weingut Bretz Rheinhessen*



## Tuber Aestivum/

Tagliarini/ Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

*Lagrein Rosé, Weingut Lageder, Südtirol*



## Filetstückchen/

Rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/  
Mais/ Kartoffel/ rote Paprika/ Speck/ Dörripflaume/Jus

*Chianti Classico DOCG Vallenuova, Tolaini, Toskana*



## Matcha & Mango/

Gateau/ Limette/ Sorbet/ Verbene

*Jurancon „Ballet d'octobre! Cauhapé*

Weinbegleitung 39 € pro Person

