

Captainsmenü

Bayrische Garnele

von Crusta Nova aus Langenpreising
Tamarillo/ Pfirsich/ Edamame/ Buttermilch

Gelber Muskateller „Ried Geyern“, Weingut Bannert, Weinviertel

~ ~ ~

Schaumsüppchen von grünem Curry & Kokos

Gemüse & gebeizter Saibling

Terre di Chieti, Pecorino, Tenuta Ulisse, Abruzzen

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/
Schaum von Schwarzem Sommertrüffel & frisch gehobelt

*Grauburgunder Rusticus ***, Weingut Storz, Württemberg*

~ ~ ~

Filetstückchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet/ Lauchpüree/ Babykarotte und Erbse/
Jus mit Passionsfrucht, Dattel und Raz el Hanout

*„Linemops“, Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Mitos
QbA trocken, Weinhaus Hahn, Pfalz*

~ ~ ~

Guave & Passionsfrucht

Törtchen/ Brombeere/ Duftreis/ Earl Grey/ Dill

„Auftakt“ Muscaris QbA Weingut Abthof, Rheinhessen

Captainsmenü

