

Captainsmenü

Bayrische Garnele

von Crusta Nova aus Langenpreising/ Beete/ Litschi/
Bleichsellerie/ Trüffel/ Pistazie/ Valrhona Ivoire

Kung Fu Girl, Riesling, Charles Smith Wines, Washington State

~ ~ ~

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/ Süsskartoffel- Selleriepüree/
Patissons gefüllt mit Micro Ratatouille/
Jus mit Dattel, Passion und Raz el Hanout

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

~ ~ ~

Bitter Sweet Symphony

Blutorange/ Haselnuss/ Shiso/ Duftreis / Valrhona Schokolade

Bouvet, Cremant de Loire

PRO PERSON 79 €/ WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 30 €