



# Captainsmenü

## **Burrata di Bufala**

Cremiger Büffelmozzarella/ Ofentomate/ Pampelmuse/  
Hagebutte & Hibiskus/ Kapuzineröl/ Minze

*Linea Ulisse Selzione Rosé, Tenuta Ulisse, Abruzzen, Italien*

~ ~ ~

## **Essenz von Schwammerln**

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl

*Sauvignon Blanc, IGT trocken, Tenuta di Lenardo, Friaul*

~ ~ ~

## **Catch of the day**

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

*Chardonnay Reserve, Qualitätswein, trocken,  
Weingut Krug, Thermenregion*

~ ~ ~

## **Filetstückchen**

Filet vom iberischen Eichelschwein/  
Kokos-Amalfizitronenrisotto/ glasierter Spargel & Radicchio/  
Bananenchutney/ Jus mit Hibiskus

*„Ripanco“, Syrah, Alicante Bouschet, Argonez  
José Maria da Fonseca, Alentejo*

~ ~ ~

## **Kaiserin Sissi**

Veilchen/ Kirsche/ Dinkel

*Gelber Muskateller „Sparkling“, Weingut Bannert, Weinviertel*

WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 33 €

# Captainsmenü

