



Captainsmenü

Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Tamarillo/ Pflaume/ Edamame/ Buttermilch
Kung Fu Girl, Riesling, Charles Smith Wines, Washington State

~ ~ ~

Süppchen von der Süßkartoffel

Malzbrot/ Blutwurst/ Apfel
Terre di Chieti, Pecorino, Tenuta Ulisse, Abruzzen

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/
Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelt
Chardonnay Reserve, Qualitätswein, trocken, Weingut Krug, Thermenregion

~ ~ ~

Wild One

Brust vom Fasan/ gefüllt/ Nori/ Blumenkohlmousseline mit Nussbutter/
Babysellerie/ eingemachte Mirabellen/ Jus mit Piment
„Linemops“ Cuvée, QbA, trocken, Weinhaus Hahn, Pfalz

~ ~ ~

Autumn Vibes

Kopfsalat/ Preiselbeeren/ Buchweizen/ Topinambur
Bouvet Crémant de Loire Rosé Excellence Brut

PRO PERSON 79 €/ WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 33 €

Captainsmenü

