



CAPTAINS MENÜ

Crusta Nova Garnele aus Langenpreising mit zweierlei Blumenkohl,
Mandelcrumble mit Ras el Hanout & Blutpflirsich GL/ K/E/ER/MN/SEL/SES/SW



Essenz von Edelpilzen mit getrüffeltem Sellerieravioli,
eingelegten Shiitake & Petersilienöl GL/ E/SOJ/M/SEL/SW



Tagliolini mit Trüffelschaum
und gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel von Luigi GL/ E/ SO/ M/ SEL/ SW



Brust von der französischen Maispoularde mit Brokkolimousseline, gefüllten Patissons,
Brombeer-Balsamico-Gel & Jus M/SEL/SW



Dreiereli Valrhonasschokolade
in den Sorten Caraibe, Ivoire & Passion
-Biscuit, Mousse & Crunchy mit Passionsfrucht & Kokoseiscreme GL/E/N/M

PRO PERSON 59 €
WEINBEGLEITUNG 22 €

DIESE MENÜ IST NICHT ÄNDERBAR. NATÜRLICH BERÜCKSICHTIGEN WIR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.

