

CAPTAINS- MENÜ



Spargel mediterran

zweierlei Spargel/ lauwarm/ Parmesan/
Serranoschinken/ Taggiasca Olivenöl

Gelber Muskateller „Ried Geyern“, Weingut Bannert, Weinviertel

~ ~ ~

Consommé von Waldpilzen

getrübte Sellerieravioli/ Shiitakepilze/ Basilikumöl

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/ Bärlauchpüree/ Spargel und Erbse/
Passionsfrucht/ Jus mit Dattel und Raz el Hanout

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

~ ~ ~

Sandwich von Haselnuss Nougat

Nussbiskuit/ luftige Ganache/ Sablé/ Banane/
hausgemachtes Cremeeis

*„Aufakt“ Muscaris QbA
Weingut Abthof, Rheinhessen-Deutschland*

PRO PERSON 65 €

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

DIESE MENÜ IST NICHT ÄNDERBAR.
NATÜRLICH BERÜCKSICHTIGEN WIR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.
BESTELLBAR BIS 20:30 UHR