



CAPTAINS MENÜ

Crusta Nova Garnele aus Langenpreising mit zweierlei Blumenkohl,
Mandelcrumble mit Ras el Hanout & Blutpflirsich

Gelber Muskateller vom Schafberg Qualitätswein trocken
Weingut Bannert, Weinviertel

~ ~ ~

Essenz von Edelpilzen mit getrüffeltem Sellerieravioli, eingelegten Shiitake & Petersilienöl

~ ~ ~

Tagliolini mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel von Luigi

Chardonnay Reserve, Qualitätswein trocken,
Weingut Krug, Thermenregion

~ ~ ~

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

Merlot « les Cépages » I.G.P. Pays d'Oc
Baron Philippe de Rothschild, Languedoc-Roussillon

~ ~ ~

Dreiereli Valrhonachokolade
in den Sorten Caraibe, Ivoire & Passion
-Biscuit, Mousse & Crunchy mit Passionsfrucht & Kokoseiscreme

Moscato d'Asti
Tacchino, Piemont

MENÜ PRO PERSON 59 €

WEINBEGLEITUNG PRO PERSON 22 €

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

