

Captainsmenü



Bayrische Garnele von Honest Catch aus Langenpreising

Erbse/ Erdbeere/ Ziegenkäse/ Joghurt/
Passionsfrucht/ Grue de Cacao

„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar

~ ~ ~

Essenz vom Bauerngockel

Eigene Einlage/ Ravioli mit Provolone & Olive/ Dill

Sauvignon Blanc, IGP, trocken
Domaine Millet, Sancerre, Val de Loire

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/
Schaum von Schwarzem Sommertrüffel & frisch gehobelt

Grauburgunder Reserve, Weingut Bietighöfer, Pfalz

~ ~ ~

Filetstückchen

Zartes Kalbsfilet & glasiertes Bries/ Süßkartoffel/ Kochbanane/
Pfifferlinge/ Kirsche/ Munster/ Arabica

The Velvet Devil, Merlot, Charles Smith Wines, Washington State

~ ~ ~

Himbi Summer

Himbeere/ Vanilla Noire/ Yuzu/ Basilikum

Moscato d' Asti „Vigna Senza Nome“ DOCG, Weingut Braida, Piemont

WEINBEGLEITUNG 0,1 L PRO GANG/ DESSERTWEIN 0,05 L/ PRO PERSON 35 €



Captainsmenü

