



Captainsmenü

Viva Italia

Zweierlei lauwarmer Spargel/ Parmesan/ Serranoschinken/ Taggiasca Olivenöl
Terre di Chieti, Pecorino, Tenuta Ulisse, Abruzzen

~ ~ ~

Essenz von Schwammerln

Eingelegte Shiitakepilze/ getrüffelte Sellerieravioli/ Lauchöl
Chardonnay Reserve, Qualitätswein, trocken, Weingut Krug, Thermenregion

~ ~ ~

Tagliarini

Tuber Aestivum von Luigi/
Schaum von Schwarzem Sommertrüffel & frisch gehobelt
Nero d'Avola, Sicilia DOC, trocken, Cantina Cusomano, Sizilien

~ ~ ~

Filetstückchen

Filet vom iberischen Eichelschwein/
Kokos-Amalfizitronenrisotto/ glasierter Spargel & Radicchio/ Bananenchutney/
Jus mit Hibiskus
The Velvet Devil, Merlot, Charles Smith Wines, Washington State

~ ~ ~

Milchbubi

Joghurt/ Braune Butter/ Milch/ Schmand / Sahne & Karamell
„Auftakt“ Muscaris, feinfruchtig, Weingut Abthof, Rheinhessen

PRO PERSON 79 €/ WEINBEGLEITUNG 0,1L PRO GANG/ PRO PERSON 30 €

Captainsmenü

