

Captainsmenü

Schatzkiste

Brot/ Butter / Kresse



Kontraste//

Gegrillter Oktopus/ Erbsencreme/ Chorizo/ Buttermilch/
Schnittlauch/ Erdbeere/ Salzzitrone

*Grüner Veltliner „Pi“ Federspiel,
Weingut Piewald, Wachau*



Grünschnabel/

Grünes Curry/ Schaumsüppchen/ Sot-I`y- laisse/ Gemüserauten

*Sauvignon blanc Touraine AC,
Domain la Rochette, Val de Loire*



Tagliarini "Tuber Aestivum"/

Schaum von Schwarzem Trüffel & frisch gehobelter Trüffel

Grauburgunder Reserve Weingut Bietighöfer, Pfalz



Filetstückchen/

rosa gebratenes Kalbsfilet von Bahlmann/ gebratene Pfifferlinge/
Selleriemousseline/ Sommertrüffel/ Perlzwiebel/ Aprikose/ Jus

"Camins del Priorat" DOG Alvaro Palacios



Sweet Umami/ V

Valrhona/ Banana/ Shiro Miso/ Sesam

Discarded Banana Peel/ Rum/ Dominican Republic 4 cl

Weinbegleitung 39 € pro Person