

Captainsmenü

inspired by **ANTONIEWICZ.**

Jakob's Weg!

Jacobsmuschel/ Gurke/ Miso/ Rote Bete/ Erdnuss/ salzige Kirschblüte
Scallop/ cucumber/ miso/ beetroot/ peanut/ salty cherry blossom
„Rotschiefer“ Riesling Qualitätswein Kabinett, Weingut Van Volxem, Saar

~ ~ ~

Essenz vom Bauerngockel!

eigene Einlage/ Ravioli mit Provolone & Olive/ Dill
Essence from the chicken/ ravioli with provolone & olive/ dill
„Kaitui“ Sauvignon blanc, Weingut Schneider, Pfalz

~ ~ ~

Sellerie-Schmorbraten!

in Aromaten geschmort/ gebratene Pilze/ geröstete Kartoffelwürfel/ Aprikose/
geräucherte Salzmandeln & Schwarze Knoblauchmayo
Celery/ braised in aromatics/ fried mushrooms/ roasted potato cubes/ apricot/
smoked salted almonds & black garlic mayo
Château Ollieux Romains, Cuvée Classique, Grand Vin Du Languedoc, Corbières

~ ~ ~

Filetstückchen!

Kalbsfilet/ Kartoffel- Kürbisstampf/ glasierter Kopfsalat/ Eingelegte Mirabellen/ Jus mit Mole
Filet of veal/ potato and pumpkin mash/ glazed lettuce/ pickled mirabelle plums/ jus with mole
„Camins del Priorat“ DOG Alvaro Palacios

~ ~ ~

Dornröschen!

Hagebutte/ Mandel/ Kamille/ Gingerbeer
Rosehip/ almond/ camomile/ gingerbeer
Jurancon „Balet d'Octobre“, Domaine Cauhapé, Sud-Quest

WEINBEGLEITUNG 0,1 L PRO GANG/ PRO PERSON 39 €

Captainsmenü

inspired by **ANTONIEWICZ.**

