

DAS MENUE

JARDYLL | Aperitivo

#1 Dominostein von Birne | Cashel Blue Cheese | Pumpernickel | Creme Fraiche

#2 Rinderhackbällchen | blauer Kartoffelsalat | rote Trüffelmayo | Schnittlauch

#3 Hanging Foccacia mit Tomaten, Oliven & Rucola Creme

Weinbegleitung:

Domaine vial-Magnères, 2020 collioure rosé petit "Couscouril" Roussillon

WAYNE | Vorspeise

Ofen Beete | Thunfisch-Limetten Creme | Wildkräuter | Maracuja | Ziegenkäse

Weinbegleitung:

Domaine Olivier Pithon 2020, Lais blanc, IGP Cotes Catalane

BAR | Zwischengang

Gurken Melonen Süppchen | Minze | Champagner | Serrano Crissini

CARL | Hauptgang

Perlhuhn Galantine | Dattel | Erbsen Risotto | Pfifferlinge | Tasmanischer Pfeffer | Jus

Weinbegleitung:

Domain Ostertag Vin d'Alsace, 2018, Fronholz Muscat

Chateau de Montfaucon, 2018, Cotes du Rhône 02)

CARL | Dessert

Holunderblüten Mousse | Cointreau Erdbeeren | Cantuccini Crumble | Thai Basilicum

Weinbegleitung:

De Chanceny "Impetus", 2012 Crémant de Loire