



EIN RAUM EIN GANG

APÉRITIF IM JARDYLL

Dominostein von Birne | Cashel Blue | Pumpernickel | Crème Fraîche
Rinderhackbällchen | Blauer Kartoffelsalat | Rote Trüffelmayo | Schnittlauch
Hanging Focaccia mit Tomaten, Oliven & Rucolacreme

°°°Domaine vial-Magnères, 2020 collioure rosé petit „Couscouril“ Roussillon°°°

•

VORSPEISE MIT WAYNE

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

°°°Domaine Olivier Pithon 2020, Lais blanc, IGP Cotes Catalane°°°

•

ZWISCHENGANG AN RUTHS BAR

Gurken-Melonen-Süppchen | Minze | Champagner | Serrano-Grissini

•

HAUPTGANG MIT CARL

Perlhuhn-Galantine | Dattel | Erbsenrisotto | Pfifferlinge | Tasmanischer Pfeffer | Jus

°°°Château de Montfaucon, 2018, Côtes du Rhône°°°

•

DESSERT IM JARDYLL

Holunderblütenmousse | Cointreau-Erdbeeren | Cantuccini-Crumble | Thai-Basilikum

°°°Domain Ostertag Vin d'Alsace, 2018, Fronholz Muscat°°°

