



Empfehlungen von der Signature Bar

Blanc de Noirs 2018	9,8
aus der Spätburgunder Traube, klassische Flaschengärung Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz	
Limoncello Spritz	10,8
Limoncello, Yuzu, Zitrone, Prosecco & Soda	
Portwein Tonic	11,2
Portwein, Zitrone & Fentimans Tonic	

Empfehlungen aus der Küche

Bärlauch-Schaumsuppe	10,9
mit gebratener Chorizo	
Frische Burrata	14,9
auf Kirschtomaten-Salat mit Basilikum Pesto	
Pilz Risotto	22,9
mit Mangold & Parmesan	
Lachs-Kotlette	29,9
mit Rösti, buntem Gemüse & Spicy Aioli	
Entrecôte vom Rind	32,9
auf buntem Gemüse Süßkartoffeln & Jus	
Haselnuß-Eierlikör Tarte	12,9
auf Keksboden mit Brownie Eis	

Empfehlungen aus dem Weinkeller

Burgunder Trilogie	0,1	6,9
Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen	0,2	12,7
Cuvée aus Chardonnay, Grauburgunder & Weißburgunder	0,75	49,0
Cuvée Blanc	0,1	8,6
Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen	0,2	14,9
fruchtig, cremiges Cuvée im Barripue angebaut	0,75	59,0
Das kleine Kreuz	0,1	8,6
Weingut Rings, Freinsheim, Pfalz	0,2	14,9
trockenes Rotweincuvée, 100% handlese	0,75	59,0



Suppen

Vegane Tomaten-Fenchel Suppe			10,9
mit Oregano-Zitronen Pesto			
Vegane Thai-Curry Schaumsuppe			10,9
wahlweise mit	Hähnchen Stick	zzgl.	3,0
	Garnele	zzgl.	3,0

Vorspeisen

Brotvariation			3,2
mit Bio-Olivenöl & Fleur de Sel			
Oliven			5,4
mariniert mit Knoblauch, Kräutern & Zitrone			
Frisch gebackener, kleiner Sauerteig-Brotlaib			9,9
mit Bio-Olivenöl, Fleur de Sel, Salz-Butter, Dip			
gerne mit	Parmesan & Serranoschinken	zzgl.	6,0
Babyleaf mit Süßkartoffel Crunchy's			10,9
mit Fetakäse & Trauben			
Veganes Tatar			17,9
weiße Tomatensalsa, Kresse & Pinienkerne			
Grünzeug mit Mango Vinaigrette			8,8
bunte Salatmischung mit Rohkost & Gemüsechips		gr.	17,9
weitere Toppings	Falafel	zzgl.	6,5
	Maishähnchen	zzgl.	9,5
	Garnelen	zzgl.	10,5
Beef Carpaccio & gegrillte Melone			18,9
mit Ingwer-Limetten Dressing & Pecorino Chips			
Gegrillte Garnelen			19,9
auf orientalischem Quinosalat, mit Salsa & Crunch			
Antipasti für Zwei			22,9
mit Kartoffelchips, Spicy Aioli, Oliven, Peperoni, Egerlingen, Tomaten, Grillgemüse & Parmesan			



Qube Signature Burger

Beef Burger (200g) oder Veganer Burger 20,9
mit hausgebackenem Dinkel-Bun, Tomaten, Salat, Gurken
roten Zwiebeln, hausgemachter Qube-Sauce und BBQ-Sauce
Dazu servieren wir Kartoffelchips **oder** Pommes & rotes Coleslaw

weitere Toppings	Cheddar Käse	zzgl.	2,0
	Bacon	zzgl.	2,0
	Onion Rings	zzgl.	3,0
	Garnelen	zzgl.	6,0

Vegetarisch & Vegan (auf Wunsch mit Fisch)

Ravioli mit Büffel-Parmesan 22,9
Wilder Brokkoli, getrocknete Tomaten & rote Zwiebel

Vegane Dim Sum Ravioli mit Edamame 23,9
Shiitake Pilze, Zuckerschoten & Curryschaum

Ludwig's Chili Pasta 23,9
weißem Tomatensugo, grüner Spargel & Kräuterseitlinge

ergänzen Sie mit	gehobeltem Parmesan	zzgl.	2,0
	gebratenem Saiblingsfilet	zzgl.	10,0

Fleisch & Fisch

Poulardenbrust im Zitronen-Kokos Mantel 28,9
Edamame Dim Sum, Ananas Möhrchen & Currysauce

Geschmorte Keule vom Müritzer Lamm 29,9
mit Kartoffel-Kräuter Stampf & Wurzelgemüse

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32,9
mit Pommes Frites, Grünzeug, Preiselbeeren & Zitrone

Gefüllte Calamari 32,9
Feta & getrockneten Tomaten, Sommergemüse & Chips

Tagliata vom Roastbeef 36,9
Amarena Ravioli, Schmorgemüse & Rucola



Dessert

Birnen-Zitronen Sorbat mit Prosecco	9,9
Cheesecake Mochi an Beeren Ragout mit salzigem Pekanuss Krokant	12,9
Himbeere & weiße Schokolade mit Orangen-Lavendel Baiser & Orangen-Himbeer Salat	13,9