



## Empfehlungen von der Signature Bar

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

## Empfehlungen aus der Küche

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

## Empfehlungen aus dem Weinkeller

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