



## Empfehlungen von der Signature Bar

<b>St. Germain Hugo</b>	11,2
St. Germain Likör, Holunder Sirup, Limette, Minze, Prosecco & Soda	
<b>Portwein Tonic</b>	11,2
Portwein, Zitrone & Fentimans Tonic	
<b>Rhabarber-Holunder Spritz</b>	11,2
Rhabarber-Holunder Likör, Rhababersaft, Zitrone, Prosecco & Soda	
<b>Qube Magarita</b>	13,9
Tequila, Orangenlikör, Limette, Agave & Orange Bitters	

## Empfehlungen aus der Küche

<b>Minzjoghurt Gazpacho</b>	8,9
mit Avocado, Gurken & gerösteten Pinienkernen	
<b>Gebratener Oktopus</b>	15,9
auf Tomaten-Bohnen-Salat mit geröstetem Knoblauch	
<b>Feigen-Pecorino Ravioli</b>	20,9
in Parmesan Sauce, wilder Brokkoli & Nüssen	
<b>Sous Vide Maispoulardenbrust</b>	28,9
auf Kartoffel-Rösti, gebratenem Gemüse & Jus	
<b>Gegrillter Adlerfisch</b>	29,9
auf Kartoffel-Gurkensalat, Gemüse mit Salsa Verde	
<b>Weißer Schokoladen-Zitronen-Ganache</b>	13,9
auf Butter-Knäckeibrot-Boden mit Mandarinen Sorbet	

## 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 angebaut	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