



## Empfehlungen von der Signature Bar

<b>Naked &amp; Famous</b>	10,8
Mezcal, Aperol, gelber Chartreuse & Limette	
<b>Portwein Tonic</b>	10,8
Portwein, Zitrone & Fentimans Tonic	
<b>Rhabarber-Holunder Spritz</b>	10,8
Rhabarber-Holunder Likör, Rhababersaft, Zitrone, Prosecco & Soda	
<b>El Niño</b>	11,2
Tequila, Melone, Limette, Celery Bitters & Bitter Lemon	

## Empfehlungen aus der Küche

<b>Vegane Karotten-Ingwer Suppe</b>	8,9
mit gerösteten Curry-Cashewkernen	
<b>Schachbrett vom roh marinierten Lachs</b>	15,9
mit Sesam, Wakamesalat & Wasabimayo	
<b>Pilz-Pappardelle</b>	20,9
mit gebratenen Pfifferlingen, Pecorino Käse & Babymangold	
<b>Gegrillter Papageifisch</b>	29,9
auf Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln mit Buttersoße	
<b>Entrecôte</b>	34,9
mit gebratenen Pfifferlingen, Pommes Julienne & Trüffeljus	
<b>Zitronen-Baiser-Tarte</b>	13,9
mit Vanille 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 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