



Unsere Empfehlungen

...aus der Küche

Unser winterliches Menü

Rote Bete Carpaccio 16,9

Rucola, karamelisierte Walnüsse & Ziegenfrischkäse

oder

Krustentiersuppe 12,9

Süßkartoffel, Krustentier & Wildkräuter

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak 36,9

Kürbispüree, Spitzkohl, Kartoffeltaschen & Jus

Qube Dessertvariation 10,9

Schokoladenmousse, Spekulatiuspraline & Macaron

...von der Bar

Berry Rosé Fizz 9

Soda, frische Beeren, Minze, Zitrone

...auf Wunsch mit 0,1l Rosé-Sekt oder Prosecco zzgl. 5

Amaretto Sour 10

Amaretto, Säure, Zucker, Karamellisierter Apfel

...aus dem Weinkeller

Sauvignon Blanc II 2024 0,1 8

Weingut von Winning, Pfalz 0,2 14

Saftige, exotische gelbe Frucht 0,75 48

Bourgogne Alicoté AOC 2023 0,1 9

Weingut Bichot, Burgund 0,2 16

Schwung, Textur & Körper, ein Hauch Ananas 0,75 51

Vacqueyras "Les Christins" 2021 0,1 11

Weingut Famille Perrin, Rhône 0,2 19

Ausgewogen & komplex im Mund, 0,75 67

Noten von Brombeere & Cassis