



Unsere Empfehlungen

...aus der Küche

Unser winterliches Menü

59

Rote Bete Carpaccio

16,9

Rucola, karamalisierte 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, Karamelisierter 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 Alicité 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