

## Aperitif

### **Belsazar Rosé „Winterberry“**

Belsazar Rose, aufgefüllt mit Schweppes Wildberry,  
getrockneten Cranberrys, Rosmarin  
7,80 €

### **GUUBII – Goodvines & Rubycube – aus Heidelberg**

Der weltweit erste alkoholfreie Aperitif auf Riesling- und Rotweinessigbasis. Mit  
erntefrischen Holunderblüten, ausgewählten Kräutern, spritziger Zitrone und ganz  
viel Liebe. Klingt irgendwie verrückt – auf Eis serviert, ein erfrischendes  
Geschmackserlebnis!  
7,50 €

## Weinempfehlung zum Menü

### **„Jean Baptiste“ Riesling Kabinett feinherb**

Weingut Gunderloch, Nackenheim  
Fl. 0,75 | **27,00 €**    0,2 | **7,80 €**

Ein traditioneller Riesling mit feiner Frucht und filigraner Säure aus dem Jahr  
2017.

### **Hills View • Shiraz**

Simon Hacket – Mc Laren Vale  
Fl. 0,75 **29,00 €**    0,2 | **8,50 €**

Klassischer Shiraz aus dem Mc Laren Vale, feinwürzig und beerig.

*Die Liebe allein versteht das Geheimnis  
andere zu beschenken und dabei selbst  
reich zu werden.*

## Menü zum Valentinstag 2023

Geräuchertes Gemüse-Carpaccio • Sanddorn-Dressing •  
Haferkäse • gebackene Avocado

\*\*\*

Zitronengras-Ingwer-Süppchen • Kokos-Espuma •  
Geflügel-Krokette

Sirloin vom Hereford Rind „Stroganoff Art“  
Pastinake • Mohn-Gnocchi • Wirsing

\*\*\*

Mango-Süppchen •  
Kokos-Panna-Cotta • Blutorangensorbet

55,00 €