

OFFENE WEINE 0,15 | 0,75

WEISS
2024 GRAUBURGUNDER 6,5 | 28
Heyl zu Herrensheim-St.Antony, Rheinhessen

2024 CHARDONNAY BOZEN 7 | 32
Bozen, Südtirol, Italien

2024 KAITUI SAUVIGNON BLANC 8 | 34
Markus Schneider, Pfalz

WEISS ALKOHOLFREI 6,5 | 28
PINOT GRIS
Weingut St Antony, Rheinhessen, Deutschland

ROSÉ
2024 WUNDERSCHÖN ROSÉ 6,5 | 28
St.Antony, Rheinhessen, Deutschland

2023 MIRAVAL 9,5 | 43
Chateau de Miraval, Côtes de Provence, Frankreich

ROT
2023 PRIMITIVO QUIETUM APPASSIMENTO 6,5 | 28
Cantine Minini, Apulien, Italien

2022 URSPRUNG 8 | 34
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

2021 PURE VELVET 7 | 32
Sieur d'Arques, Languedoc Roussillon, Frankreich



MOSBACHER'S

BAR & RESTAURANT

VALENTINSTAGSMENÜ

APERITIF

VELVET BERRY SPRITZ

Himbeerlikör | Cranberrysaft | Winzersekt | Soda

9

VELVET BERRY SPRITZ VIRGIN

Himbeersirup | Cranberrysaft | Wild Berry | Soda

9

MENÜ VEGETARISCH

*

CREMIGE BURRATA

Lauwarmer Gazpacho Andaluz | Basilikumöl | Oliven-Carasau-
Brotknusper

**

GERÖSTETE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE

Amarena-Kirschtatar-Raviolo

LINGUINE IN PARMESAN-TRÜFFELCREME

5g frisch gehobelter Wintertrüffel

MOSBACHER'S APFEL 2.0

"pâtisseries en forme de fruits"

(obstförmige Dessertspeise)

Calvados | Apfelkompott | Vanilleeis

4-Gang Menü

49 p.P.

MENÜ

*

CREMIGE BURRATA

Lauwarmer Gazpacho Andaluz | Basilikumöl
Oliven-Carasau-Brotknusper

**

ARGENTINISCHE ROTGARNELE | WILDFANG-5 STÜCK

Pernod-Chili-Sud | Ofentomaten | Estragon

HAUPTGANG NACH WAHL:

EISMEER SAIBLING

Miso & Honig | Linsengemüse | Champagner-Dijon-Sauce

oder

RINDERFILET BLACK ANGUS

Junges Gemüse | Kartoffel-Millefeuille | Charlotten-Rotwein-
Reduktion

MOSBACHER'S APFEL 2.0

"pâtisseries en forme de fruits"

(obstförmige Dessertspeise)

Calvados | Apfelkompott | Vanilleeis

3-Gang Menü mit Garnelen oder Burrata

49 p.P.

4-Gang Menü

64 p.P.