

# Empfehlungen des Tages

17. APRIL 2026

MATCHA OAT LATTE *vegan*  A 0,21 € 6,5

BIO CHAI LATTE  G 0,21 € 5,9

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker

MANGO PASSION 100% mixed juice 0,21 € 4,7

FAR & SON HIBISCUS BIO 1/81 € 8,2  
alkoholfreier & fruchtiger Sprudel

PALM ROSÉ 2025

L'Escarelle, Provence, 12,5% o 1/8 € 7,5

fein, weiche Struktur, perfekt für die Terrasse

## MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT  
*main course & salad*  
€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE  
*main course & soup*  
€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT  
*main course & dessert*  
€ 23,6

## TAGESSUPPE

PARADEISER-GEMÜSE SUPPE & BULGUR  
*tomato-vegetable soup & bulgur*

*vegan*  A/L € 8,5



## HAUPTSPEISE / MAIN

SPINAT-KÜRBIS-FETA STRUDEL

geschmorte Kirschparadeieser, Kräuterrahm

*spinach-pumpkin-feta "strudel", braised tomatoes, herbed sour cream*

 A/G/L € 18,6

KAP-SEEHECHT-FILET

Süßkartoffel-Püree, Blattspinat, Zitronen-Sauce

*fillet of cape hake, sweet potato puree, leaf spinach, lemon sauce*


A/D/G/L/O € 18,6

## NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL

Vanilleeis & Schlagobers  
*apple-strudel*

*vanilla ice cream, whipped cream*

 A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL Vanillesauce  
*quark 'topfen' strudel, vanilla sauce*

 A/C/G/O € 7,8



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame


P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch

/vegetarian

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch

/pork

## PÂTISSERIE

GEBACKENE TOPFENTORTE mit Himbeeren  
*cheese cake with raspberries*

A/C/F/G € 7,5

GLUTENFREI

HIMBEER-BALSAMICO TORTE Mandeln, Balsamico-Schoko  
*raspberry-balsamic tartelette, almonds, balsamic chocolate*

gluten free C/E/F/G/H € 7,5

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN

*chocolate mousse tartelette*

A/C/F/G € 7,5

SACHERTORTE Schokoladeboden, Marillenmarmelade  
*Sacher's chocolate cake with apricot jam*

A/C/F/G/H € 7,5

ZITRONENTORTE Biskuitbrownie, Kurkuma, Zitronenmousse  
*lemon tartelette, sponge cake brownie, curcuma, lemon mousse*

vegan A/H € 7,8

PALMENHAUSTORTE

weisses Schokomousse, Marzipan, Ribiselmarmelade  
*cake 'palmenhaus', white chocolate mousse, marzipan, redcurrant*

A/C/F/G/H € 7,8

MANGO-MARACUJA TORTE Blondiebrownie, Kokoscrunch,  
*mango passion fruit tartelette, blondie bronie, coconut crunch*

A/C/F/G/H € 7



A *Gluten*  
B *Krebstiere*  
*/crustaceans*  
C *Ei/egg*  
D *Fisch/fish*

E *Erdnuss/peanuts*  
F *Soja/soy*  
G *Laktose/lactose*  
H *Nuss/nuts*  
L *Sellerie/celery*

M *Senf/mustard*  
N *Sesam/sesame*  
P *Lupinen/lupins*  
O *Sulfite*  
R *Weichtier/molluscs*

 *Vegetarisch*  
 */vegetarian*  
 *VeganVegan*  
 *Schweinefleisch*  
*/pork*