

Empfehlungen des Tages

21. APRIL 2026

MATCHA OAT LATTE *vegan*  A 0,2l € 6,5

BIO CHAI LATTE  G 0,2l € 5,9

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker

MANGO PASSION 100% mixed juice 0,2l € 4,7

FAR & SON HIBISCUS BIO 1/8l € 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

PASTINAKENCREMESUPPE

creamed parsnips soup

 A/G/L € 8,5



HAUPTSPEISE / MAIN

ERBSEN-RICOTTA TEIGTASCHEN Salbei-Tomatenragoût, Grana
peas-ricotta ravioli, sage-tomato ragoût, grana cheese

 A/C/G/L € 18,6

GEGRILLTES SCHWEINSKARREE

Erdäpfel-Lauchstampf, Pfeffersauce

grilled pork loin, potato-leek mash, pepper sauce

pork  A/G/L/O € 18,6

NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlag
apple-strudel, vanilla ice, whipped cream

 A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL Vanillesauce
quark 'topfen' strudel, vanilla sauce

 A/C/G/O € 7,8

EISKAFFEE mit/ohne Schlag
*coffee drink with vanilla ice cream,
with/without whipped cream*

 A/G € 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

PATISSERIE

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

A/C/F/G/H € 7,5

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

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

A/C/F/G/H € 7,5

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN Biskuit, Schokoglasur
chocolate mousse tartelette, biscuit, chocolate glaze

A/C/F/G € 7,5

MANDELMOUSSE-TORTE Pistazien-Schokoglasur, Malibu-Schoko
almond mousse cake, pistachio-chocolate glaze, malibu chocolate

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



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