# Empfehlungen des Tages

## 05. JUNI 2026

*FAR & SON HIBISCUS BIO* 1/8l € 8,2
alkoholfreier & fruchtiger Sprudel,
angenehmer Aperitif, feiner Speisebegleiter

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
*bread, amuse bouche & napkin*
€ 4,7

### VORSPEISE / STARTER

FALAFEL
Hummus, Pita, Linsen mit Peperonata-Vinaigrette
*falafel, hummus, pita, lentil with peperonata vinaigrette*
*vegan* *A/M/N* € 19,0

### HAUPTSPEISEN / MAINS

GEGRILLTE KALAMARI
Bio-Couscous-Avocado-Mango Salat, Ananas-Chili Salsa
*grilled calamari*
*organic couscous-avocacdo-mango salad, pineapple-chilli salsa*
*A/R* € 29,0

### NACHSPEISE / DESSERT

ZITRONEN SORBET
in der Fruchtschale
Himbeeren, Pistazien
*lemon sorbet in fruit peel,*
*raspberries, pistachios*
*A/C/G/H* € 12,0

*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/mollusc*
*Vegetarisch /vegetarian*
*VeganVegan*
*Schweinefleisch /pork*
*alc /alcohol*
*IRRTUM VORBEHALTEN*
*errors excluded*

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.