

Empfehlungen des Tages

13. JULI

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

TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-KALTSCHALE
mit marinierten Brombeeren
*chilled sweet potato soup
with coconut & marinated blackberries*
vegan  F/N € 8,5



VORSPEISE / STARTER

KOKOS-PANKO GARNELEN
gegrillte Gewürz-Ananas & Mangosalsa
coconut-panko prawns, grilled spiced pineapple & mango salsa
B/C € 20,0

HAUPTSPESIEN / MAINS

BUTTERFISCH-MAKRELEN STEAK mit Kräuterkruste
& Rote Rübenrisotto
*butter fish steak crusted with herbs
& beetroot-risotto*
A/D/G/L/O € 33,0

NACHSPEISE / DESSERT

PAVLOVA
Vanilleeis & frische Beeren
Pavlova, vanilla ice cream & fresh berries
 A/C/G € 11,0



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