

# Empfehlungen des Tages

10. JULI 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 / SOUP OF DAY

1) BASILIKUM-GURKEN KALTSCHALE  
*chilled basil-cucumber soup*

 G € 8,5


2) RINDSSUPPE & Frittaten  
*beef broth & pancake strips*

A/C/G/L € 8,5



### HAUPTSPEISE / MAIN

BROKKOLI-ERDÄPFEL FRITTATA Ziegenkäse, Paradeiser-Salsa  
*broccoli-potato frittata, goat's milk cheese, tomato salsa*


 A/C/G € 18,6

FISCH-CURRY Kokos-Basmati  
*fish curry, coconut basmati rice*


A/D/F/G/L € 18,6

### NACHSPEISE / DESSERT

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

 A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL mit 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

 VeganVegan

 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