

Empfehlungen des Tages

10. MÄRZ 2025

BIO CHAI LATTE € 5,80

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker
black tea, cinnamon, clove, ginger, cane sugar

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette

COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA *bread, amuse bouche & napkin*
€ 4,7

TAGESSUPPE / SOUP

ROTE LINSEN-KOKOSSUPPE

red lentil soup with coconut

vegan  L € 8,0



VORSPEISE / STARTER

GEBRATENE SARDINEN Avocado-Tomatensalsa, Pitabrot-
grilled sardines, avocado-tomato salsa, pita bread

A/D/M € 18,0

HAUPTSPEISE / MAIN

GEGRILLTES FELCHEN-FILET

Mediterranes Gemüse & Rosmarin Erdäpfel
*grilled "Felchen" white fish fillet, mediterranean vegetables
& rosemary potatoes*


D/G/M € 29,0

NACHSPEISE

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN

Vanilleeis & Schlagobers

*housemade apple pie, vanilla ice cream
& whipped cream*

 A/C/G € 10,0



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/alcohol

R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch
/vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch
/pork

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