Unser Mittagsmenü

Mi-Fr 12:00 - 14:30

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,00
VEGGIE MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch	13,00

Salat:

SPARGELSALAT - vegetarisch (G,L)
Grüner Spargel, Ofentomaten, Feta
auf Blattsalat 5,00

Suppe:

SPARGELCREMESUPPE - vegetarisch (G,L)
Cremige Suppe vom weißen Marchfelder
Spargel, Schnittlauch 5,00

Tagesteller mit Fisch:

MAGHREB GEMÜSE (D,H,L)
Süßwasserfisch mit Süßkartoffeln,
Kichererbsen, Karfiol, Zucchini, Cashew,
Gewürzpilaf 11,50

Tagesteller vegetarisch:

CATAPLANA Vegetariana (G,L)
Gemüseeintopf mit Fenchel, Orange,
Paprika, Kartoffeln, Halloumi 9,50

Mittags à la carte

Mi-Fr 12:00 - 14:30

ROGEN Häppchen (D,G,H,L)
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratener Melanzani 9,50

SOUPE DE POISSONS – Mediterrane Fischsuppe (A,D,G,L)
Süßwasserfischsuppe mit Croutons und Parmesan
klein/groß 9,00 / 14,50

OFEN BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 16,00

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,L,M)
(In memoriam Josef Bratfisch, alias "Nockerl")
Filet von der Seeforelle mit hausgemachten
Wurzelgemüse-Nockerln zu Senfsauce und Krautsalat 25,00

WELLNESS SAIBLING (A,D,J,L,N)
Ein Saibling Filet aus dem Asia Dampfbad
mit Wurzellocken, Asiakohl, fermentierten
Sojabohnen, Ingwer und Reis 26,00

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 6,50
Unser Service erzählt Ihnen gerne,
was wir aktuell im Programm haben

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse
F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf
N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere