Unser Mittagsmenü

Di-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:

Orangen Chicorée Salat (H,O)
Lollo Rosso mit Chicorée, Orangen
und Walnuss 5,00

Suppe:

Ofenkürbissuppe (L)
Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und -öl 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch DAL (A,D,L)
Roter Linseneintopf mit Süßwasserfisch,
Sellerie, Brokkoli, Fladen
und Chimichuri (argent. Würzsauce) 11,50

Tagesteller vegan:

BURGUNDER Gemüse (L,G,O)
Wurzelgemüse in Burgundersauce mit
Kohlsprossen, Champignon, Risibisi und Feta 9,50

Mittags à la carte

Di-Fr 12:00 - 14:30

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

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette kleine/große Portion 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 vom Saibling mit hausgemachten
Wurzelgemüse-Nockerln zu Senfsauce und Krautsalat 25,00

DAMPFFISCH (D,L,O)
Ein Filet von der gedämpften Roséforelle
mit Knusperkapern, Schwarzkümmelkartoffeln,
Lauchtürmchen und Roten Rübensalat 27,00

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