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

))Ö°>))Ö°>

Salat:

REGENBOGENSALAT- vegan (M,L)
Knackiges, eingelegtes
Gemüse auf Blattsalat — 5,00

Suppe:

LINSENSUPPE - vegan (A,L,N)
Gemüsesuppe der Levante aus roten Linsen,
Wurzelgemüse, mit Tahin & Fladenbrot — 5,00

))Ö°>))Ö°>

Tagesteller mit Fisch:

WALLER STIFADO (D,G,L)
Süßwasserfisch, griechischer Fisoleneintopf,
Kartoffel, Feta — 11,50

Tagesteller vegetarisch:

MAGHREB Gemüse & Gewürzpilaf (H,L)
Ras-El-Hanout, Süßkartoffel, Karfiol,
Kichererbsen, Gewürzpilaf,
Cashewnüsse, Dörrmarillen — 9,50

))Ö°>))Ö°>

Quick-Lunch:

FISCH PASTA (A,D,G,H,L)
Orecchiette mit Caponata siciliana
und Süßwasserfisch — 14,50

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

Fisch BORSCH - Ukrainische Fischsuppe (A,D,G,L)
Süßwasserfisch, Rote Rüben, Kraut, Erdäpfel,
Paradeiser, Sauerrahm, Dill, Brot
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