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:

Trauben Feta Salat (G,H,O)
Lollo Rosso mit Trauben, Walnuss
und Feta 5,00

Suppe:

Pastinakencremesuppe (G,L)
Cremige Suppe mit Pastinakenchips
und Kresse 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch RISOTTO (D,G,L)
Kürbisrisotto mit Sellerie, Süßwasserfisch
und Parmesan 11,50

Tagesteller vegan:

Brokkoli DAL (A,L)
Roter Linseneintopf mit Sellerie, Brokkoli,
Fladen und Chimichuri (argent. Würzsauce) 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