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:

HERBST SALAT (G,H,O)
Lollo Rosso, Birne, Walnuss, Chinakohl, Radicchio, Ofenkürbis, Schnittlauch 5,00

Suppe:

SELLERIE-APFELSUPPE (G,L)
Cremige Supppe vom Sellerie mit karamelisierten Apfelstücken und Knoblauchcreme 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch DJUVEČ (D,L)
Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Karotten, Erbsen und Süßwasserfisch 11,50

Tagesteller vegan:

Gemüse BLANQUETTE (A,G,L)
Helles Ragout mit Wurzelgemüse, Champignon, Majorannockerln, Rosenharissa 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

WELLNESS SAIBLING (D,F,L,N)
Ein Saibling Filet aus dem Asia Dampfbad mit Wurzellocken, Asiakohl, fermentierten Sojabohnen, Ingwer und Kartoffeln 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