Unser Mittagsmenü

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,50
NOFISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch	13,50

Salat:

Ofen SALAT (A,G,O) - vegetarisch
Lollo Rosso, Ofentomaten, Ofenbrokkoli,
Mozzarella, Croutons 5,20

Suppe:

Borschtsch SUPPE (G, L) - vegetarisch
Rote Rüben, Kraut, Wurzeln, Kartoffel,
Tomaten, Rahm, Dill 5,20

Tagesteller mit Fisch:

CHILI con pescado (D,L)
Bohnen-Linsenchili, Basmati,
Süßwasserfisch, Charapitacreme 11,80

Tagesteller ohne Fisch:

Erdäpfel-Kürbis GULASCH (L) - vegan
Zwiebel, Erdäpfel, Hokkaido,
Ofenkürbis, Hauspesto 9,80

Mittags à la carte

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

Veggie TATAR (A,L,M,O) - vegan
Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie,
Tomaten, Baguette 10,50

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette kleine/große Portion 9,50 / 16,50

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,50

WELSBRATL (D,G,H,L,M,O)
Filet vom Wels, Ofengemüse, Rosmarinkartoffel,
Sauce Pernod, Rucolasalat 28,00

SAIBLING gesudert (D,L,O)
Auf Sud gedämpftes Saiblingfilet,
Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Chinakohlsalat 28,00

Nachspeise

DESSERT der Woche 6,80
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