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

Salat:

RADIES SUMAC SALAT - vegan (L)
Blattsalat mit eingelegten Radieschen,
Erbsen und Sumac 5,00

Suppe:

HONIG TOMATEN SUPPE
vegetarisch (G,L)
Tomaten, Honig, Ras-El-Hanout, Feta 5,00

Tagesteller mit Fisch:

FISCH PASTA mit Spargel (A,D,G,L)
Süßwasserfisch mit Penne,
Spargel, Gemüse, Pinien, Parmesan 11,50

Tagesteller vegetarisch:

BROKKOLI DAL (A,G,H,L)
Dal aus Kichererbsen und roten Linsen
mit Brokkoli und Reis 9,50

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

HALASZLE – Ungarische Fischsuppe (A,D,L)
Süßwasserfisch mit Zwiebel, Paprika, Kartoffel, 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

Getränke