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 vegetarisch	13,50

Salat:

Panzanella – vegan (A,H,O) 5,20

Tomate, Erdbeere, Blattsalat, Schalotte, Röstbrot, Sonnenblumenkern, Crema

Suppe:

Zucchini-Zitronen KALTSCHALE – vegetarisch (G,H) 5,20

Zucchini, Zitrone, Joghurt, Olivenöl, Mandel

Tagesteller mit Fisch:

Fisch Tikka Masala (D,G) 11,80

Indischer Curryeintopf, Süßwasserfisch, Karfiol, Wurzel, Joghurt, Basmati

Tagesteller ohne Fisch:

Sommer Caponata – vegetarisch (A,G,H) 9,80

Penne, Melanzaniragout, Olive, Rosine, Kapern, Parmesan

Mittags à la carte

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

SALMERINO in savor (A,D,H,M,O) 15,50

Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda, Hauspesto

Süßwasser CHOWDER 11,50 / 19,50

Irische Fischsuppe, Lachsforelle, Wels, White Panther Garnele, Speck, Obers,Wurzeln, Kartoffel, Baguette kleine/große Portion

FISH & Dips (A,D,H,L,M,O) 28,00

Wels gebraten, orientaler Hirsesalat, Chimichurri, Charapitacreme, Rauchketchup

Frühlings SAIBLING (D,L,O) 28,00

Pochiertes Saiblingsfilet, Schwarzkümmel-Quinoa, Spinatrüben, Radies-Salsa

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O) 17,50

Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken mit Blattsalat

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: Krebst., C: Eier, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupine, R: Weichtiere