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:

FETA SALAT (G,O)
Oliven, Gurken, Tomaten,
Jungzwiebel, Feta 5,00

Suppe:

GURKENKALTSCHALE (G)
Gurkenkaltschale mit Kresse
und Schwarzkümmel 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Süßwasser BLANQUETTE (A,D,L,O)
Helles Fischragout mit Majorannockerln
und Rosenharissa 11,50

Tagesteller vegan:

MAGHREB Gemüse (H,L)
Gemüse, Kichererbsen, Ras-El-Hanout
und Gewürzpilaf 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

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 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 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