Unser Mittagsmenü

Di-Fr 12:00 - 14:30

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,00
NOFISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch	13,00

Salat:

Karotten-Kraut SALAT (H,O)
Lollo Rosso mit Karotten-Krautsalat 5,00

Suppe:

Ofenkürbissuppe (A,L)
Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis
aus dem Ofen mit Kürbiskernen und -öl 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Waller GULASCH (D,G,L)
Ein Gulasch vom Waller mit Erdäpfeln,
eingelegtem Gemüse und Dilljoghurt 11,50

Tagesteller vegetarisch:

Brokkoli DAL (A,L)
Dal von roten Linsen mit Brokkoli, Sellerie,
Fladenstücken und pikanter
Chimichurri-creme 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 9,50 / 15,00

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,00

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

DAMPFFISCH (D,L,O)
Ein Filet von der gedämpften Roséforelle
mit Knusperkapern, Schwarzkümmelkartoffeln,
Lauchtürmchen und Roten Rübensalat 27,00

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 7,50
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