Unser Mittagsmenü

Di-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:

Rote Rübensalat (O)
Rote Rübensalat auf Lollo Rosso 5,00

Suppe:

Sellerie-Apfelsuppe (G,L)
Cremige Suppe mit kandiertem Apfel
und Knoblauchcreme 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch STROGANOFF (D,G,L,O)
Süßwasserfisch mit Gemüse Stroganoff
und Majorannockerln 11,50

Tagesteller vegetarisch:

Maghreb Gemüse (H,L)
Gemüseeintopf mit Kichererbsen, Cashew,
Ras-El-Hanout und Gewürzpilaf 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 9,00 / 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 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 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