

Mittagskarte

Vorspeisen • Starters

Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussel soup with pernod and saffron
7,00

Gemischter Salat

Mixed salad
klein/small 3,50 groß/large 6,00

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenfrischkäse

Rocket salad with marinated goat cheese
11,00

Feldsalat mit Vorarlberger Bergkäse, Walnüssen und rosa Graphfruit

Lamb lettuce salad with cheese, walnuts and pink grapefruit
12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade

Carpaccio of beef with marinade of olives
12,00

Spinatsalat mit Carre de l'Est und Feigen

Baby leaf with cow cheese and figs
12,00

Salat von Avocado, Tomaten und Rucola mit Büffelmozzarella und Pastrami

Salad of avocado, tomatoes and rocket salad with buffalo mozzarella and pastrami
14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish
15,00

Hauptgerichte • Main courses

Penne Rigate mit Champignon- Lauchsauce und Räucherlachs

Noodles with mushroom leek sauce and smoked salmon
11,00

Zanderfilet mit Rieslingrahmsauerkraut

Fillet of pike perch with creamed sauerkraut
19,00

Schwertfisch mit Kräutern und Knoblauch gebraten

Swordfish grilled with herbs and garlic
19,50

Maishähnchenbrust mit Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with gnocchi and roasted mushrooms
19,00

Gänseleber mit getrüffeltem Spitzkohl

Liver of goose with truffled cabbage
19,50

Nachspeisen • Dessert

Weißer Mousse au chocolat

White mousse au chocolat
7,00

Tagesdessert

Dessert of the day
7,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.