

Bladin duad's

| | | |
|-----------|---|-------|
| vegan | KÜRBISSUPPE mit Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen | 7,90 |
| | BEEF TATAR komponieren Sie Ihr Rindfleisch nach eigenem Gusto mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Gewürzgurken / dazu ofenfrisches Baguette mit Butter | 14,90 |
| vegan | POKÉ BOWL: AUTUMN BUDDIES gemischte, exotische Schüssel mit gesunden, herbstlichen Zutaten (kalt): marinierte Weizenkörner / Rote Beete / Feige / Avocado / Babyleaf / Nussmix / pikante Sriracha-Sauce wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen (+6,90) oder Hähnchenbrust (+5,90) | 16,90 |
| veggie | TORTELLI „FINFERLI“ mit Pfifferlingen gefüllte Tortelli in grüner Seehaus Pesto verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen (+6,90) oder Hähnchenbrust (+5,90) | 14,90 |
| | WILDRAGOUT mit Haselnussspätzle und fruchtigem Birnen-Preiselbeer-Kompott | 19,90 |
| | DORADENFILETS gebratener Fisch auf mediterranem Grillgemüse mit Drillingskartoffeln | 19,90 |
| dessert | MARILLENKNÖDEL <i>der österreichische Klassiker</i> in einem Mantel aus Zimt, Zucker und Semmelbrösel auf Zwetschgenröster | 8,90 |
| cocktail | AMARETTO SOUR Amaretto / Zitronensaft / Orangensaft | 9,90 |
| aperitif | APPLE MIO SPRITZ <i>perfekt für die letzten Sundowner</i> Ramazzotti Rosato / Prosecco / Apfelsaft / Perger Bio-Ingwer PUR | 8,90 |
| limo | GOLDEN ORANGE <i>fruchtig, herb & frisch</i> frischer Orangensaft / Seehaus Limonade / Perger Bio-Ingwer PUR / Minze | 5,90 |
| frühstück | SHAKSHUKA-PFANNE herzhafte Spezialität aus der israelischen Küche mit zwei Speigeleiern, Tomaten, Zwiebel, Paprika und Oliven / dazu ofenfrisches Baguette wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen (+6,90) | 12,90 |