MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS SAMSTAG)

VORSPEISE

Spargel.Schaumsuppe

oder

Wilder Kräutersalat | Champagnerdressing | Kleine Tomaten | Gurke

HAUPTGANG

Mittwoch: Schmortopf vom Ox! | Karotten | Karotten | Sellerie | Spätzle
(18.50)

Freitag: Frutti di Mare | Spaghetti | Zitrone | Basilikum
(19.50)

DESSERT

Ganz was Feines ☺ | Crème Brûlée | Blutorangensorbet

VEGETARISCHES GERICHT DER WOCHE:

Ragout von weißem & grünem Spargel | Kerbel | Gnocchis
(17.50)

2 GANG 24.- | 3 GANG 29.-

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

FRESH & FUNKY

Schottischer Räucherlachs | Limonen Crème Fraîche | Kräutersalat

VON DER WIESE

KalbsStraccetti | Rosmarinkartoffeln | Oliventapenade | getrocknete Tomaten

KLASSIKER

Ganz was Feines ☺ | Crème Brûlée | Blutorangensorbet

2 GANG 45.-
3 GANG 49.-

SAMSTAG KLASSIKER:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren (34.-)

Mittwoch, 28.Mai bis Samstag, 31.Mai

ES BEGINNT

OYSTER TIME
Frische Austern nach Marktangebot
3 | 6 | 9 Stück
14.- | 26.- | 38.-

TARTARE DE FILET DE BŒUF
irisches Rinderfilet handgeschnitten
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni | Gewürzgurke | Knusperbrot
26.-

RETOUR DE PLAGE
Bouillabaisse signature №[1]
Pastis | Orange | Safran |
Salzwasserfische | Rouille
32.-

FAN.ARTIKEL
Wiener Salon.Beuschel
Feines Gemüse | Kapern | Majoran
Schnittlauch.Knödel
24.-

MITTENDRIN

SALZWASSER
Gratinierte Scholle aus dem Atlantik
Pak Choi | Purple Curry | Limonenbutter
42.-

MÖBIUS SIGNATURE №[2]
24 h geschmorte Ox.Backe
Wurzelwerk | Kartoffelpüree nach Joël Robuchon
36.-

DAS GEHT IMMER

DAS **MÖBIUS MINI MAGNUM EIS**
mit Espresso von Andraschko
8.-

WIENER WAHNSINN
Wiener Palatschinken | Marillenmarmelade | Puderzucker
14.-

EISKALT ABER CREMIG
Yuzu- und/oder Brombeersorbet
12.-