



BISTROT MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS FREITAG)

VORSPEISE

Geeiste Tomatensuppe | Estragon | Croutons

oder

Wilder Kräutersalat | Champagnerdressing | Kleine Tomaten | Gurke

HAUPTGANG

Mittwoch: Wow!! Gegrillter Kassler | cremiges Sauerkraut | Kartoffel-Petersilienstampf | Natursaftl

(18.50)

Donnerstag: Geschnetzeltes vom Freilandhuhn | Rosmarinkartoffeln & Champignons

(18.50)

Freitag: Gebratener Heilbutt | Schmorgurken & Dillschaum | Knusperrisotto

(19.50)

DESSERT

Frische Waldbeeren | knuspriger Krapfen & Schokolade

VEGETARISCHES GERICHT DER WOCHE:

Waldpilz.Ravioli | Ricotta | Parmesan

(17.50)

2 GANG 24.- | 3 GANG 29.-

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

ERFRISCHEND

Salat vom GrillGemüse | Balsamicoviniagrette & Pinienkerne

AUS DEM WASSER

Schwarze Spaghetti | gebratene Sepia | Staudensellerie | Martinique Chili & Basilikum

GANZ WAS FEINES ©

Frische Waldbeeren | knuspriger Krapfen & Schokolade

2 GANG 45.-

3 GANG 49.-

SAMSTAG KLASSIKER:

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

Mittwoch, 16.Juli bis Samstag, 19.Juli



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 PLAGES

Bouillabaisse signature №¹

Pastis | Orange | Safran |

Salzwasserrische | Rouille

32.-

FAN.ARTIKEL

Feine Kalbskutteln

Martinique Chili | Oliven | Parmesan & Tomate Frito

24.-

MITTENDRIN

FISCHERS FRITZE

Tagesempfehlung nach Marktlage



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 WAHSINN

Wiener Palatschinken | Marillenmarmelade | Puderzucker

16.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Waldbeerensorbet

14.-