



BISTROT MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS FREITAG)

VORSPEISE

Pfifferlings.Schaumsuppe | Petersilie | Croutons

oder

Wilder Kräutersalat | Champagnerdressing | Kleine Tomaten | Gurke

HAUPTGANG

Mittwoch: Ragout vom Rinds.Sauerbraten! Thüringer Klöße | Wurzelwerk

(17.50)

Donnerstag: Szegediner Gulasch vom Kalb | Sauerkraut | Spätzle

(18.50)

Freitag: Elli sagt: „Mach mal Rucki Zucki“ Tutti Frutti de Mare Spaghetti | Zitrone | Basilikum

(19.50)

DESSERT

Kleiner Kaiserschmarrn & Zwetschgenröster

VEGETARISCHES GERICHT DER WOCHE:

Feigen Ricotta Ravioli | Parmesan & Rukola

(17.50)

2 GANG 24.- | 3 GANG 29.-

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

VON DER WIESE

Sülze vom Kalbstafelspitz | Meerrettich | Essig & Öl | Röstbrot

AUS DEM WASSER

Forelle „Müllerin Art“ | Nussbutter | Zitrone & Stampfkartoffeln

GANZ WAS FEINES ☺

Kleiner Kaiserschmarrn & Zwetschgenröster

2 GANG 45.-

3 GANG 49.-

SAMSTAG KLASSIKER:

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

Mittwoch, 30.Juli bis Samstag, 02.August



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 PLAGÉ

Bouillabaisse signature №¹

Pastis | Orange | Safran |

Salzwasserfische | 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.-