



BISTROT MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS FREITAG)

VORSPEISE

Wald.Pilz.Schaumsuppe | Croutons

oder

Wilder Kräutersalat | Champagnerdressing | Kleine Tomaten | Gurke

HAUPTGANG

Mittwoch: Geschnetzeltes vom Feersisch Rind | grüner Pfeffer Rahm & Rösti
(19.50)

Donnerstag: Wunschkonzert von vielen! Richtig viel Kraut.Rouladen mit Natursafterl & Salzkartoffeln
(18.50)

Freitag: Gegrillter Adlerfisch | Ratatouille Gemüse & Knusperrisotto
(19.50)

DESSERT

Tiramisu im Glas, was will man mehr

HERBST.EINTOPF

Möbius sein Bohneneintopf | Kassler | Bohnenkraut
(17.50)

VEGETARISCHES GERICHT DER WOCHE:

Ravioli Deluxe | Ricotta.Feige | Pecorino & Rukola
(17.50)

2 GANG 24.- | 3 GANG 29.-

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

VON DER WIESE

Tafelspitzsülze | frischer Kren | Croutons & Feldsalat

AUS DEM WASSER

Knuspriger Zander Elsass Art | Portweinbutter & Kartoffelpüree

GANZ WAS FEINES ☺

Tiramisu im Glas, was will man mehr

2 GANG 45.- | 3 GANG 49.-

SAMSTAG KLASSIKER:

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

Mittwoch, 15.Oktober bis Samstag, 18.Oktober



ES BEGINNT

OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot

3 | 6 | 9 Stück

14.- | 28.- | 40.-

TARTARE DE FILET DE BŒUF

irisches Rinderfilet handgeschnitten

Sauce Tartar | Eigelb | Capperoni | Gewürzgurke | Knusperbrot

26.-

RETOUR DE PLAGE

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.-