



# Mittagskarte

11:00-14:00 Uhr, 29.4. - 3.5.

## Plats du jour 11,8 / 10,8

- Mo** Faschierte Laibchen "de grand-mère", dazu Erdäpfelpüree u. Tomaten-Fisolen
- \* Ofen-Süßkartoffel gefüllt m. Cheddar, dazu fruchtige Kidney Bohnen Salsa u. Guacamole
- Di** Cordon Bleu vom Huhn m. Beinschinken, Comté-Bergkäse, dazu Vogerl-Erdäpfel Salat
- \* Veggie Lasagne m. Zucchini, Süßkartoffel u. Mozzarella di Bufala

**Mi**

SCHÖNEN FEIERTAG!

- Do** Gegrillter Hühnerspieß m. Tsatsiki, dazu Tomate provençale u. grüner Reis
- \* Ratatouille Gemüse an hausgemachter Pasta, Ricotta u. Basilikum
- Fr** Lachs-Strudel "Kouloubiac" m. Crème fraîche u. Kräuter-Salsa
- \*\* Rotes Curry v. Kokos, Paprika u. Grünkohl, dazu Duftreis u. Berglinsen

## DESSERTS

Dessert du jour	5,8
Crème brûlée à la Vanille de Tahiti	7,8

## Menüs

Plat du jour vegetarisch / vegan	10,8
Plat du jour mit Fleisch / Fisch	11,8
Suppe / kleiner Salat / Dessert du jour	+ 4,0
Hausgemachte Limonaden 40cl	+ 2,4
Limonana od. Ice Tea 40cl	+ 2,4

\* vegetarisch \*\* vegan | so lange der Vorrat reicht

## Salades & Bols

- \* Salade Chèvre Chaud mit Ziegenkäse 14,8
- Salade Poulet mit Hühnerfiletstreifen 15,8
- Salade Niçoise mit Thunfisch und Ei 16,8
- \* Summer Bol mit Halloumi und Tabouleh 15,8
- \*\* Buddha Bol mit Falafel, Hummus & Pita 15,8
- \*\* Bol rouge mit Quinoa, Rote Rübe & Linsen 15,8
- Bol Saumon Avocat mit Räucherlachs 16,8

## Quiches

alle Quiches serviert mit Beilagensalat

- Quiche Lorraine mit Speck & Lauch 10,8
- \* Quiche Végétarienne mit Gemüse & Minze 10,8
- \* Quiche Ricotta Tomate 11,8
- Quiche Saumon mit Lachs & Dille 12,8

## Flammkuchen

- Flammkuchen Alsacienne mit Speck 9,9
- \* Flammkuchen Chèvre Chaud 12,0
- \* Flammkuchen Provençale mit Gemüse 13,6
- Flammkuchen Saumon mit Lachs 14,5

## PÂTISSERIES

Tartelette de Saison	6,8
Moelleux au chocolat mit Vanille Eis	7,8

## Bestellung



+43 1 3058183



office@midi.at



www.midi.at



5% Rabatt  
auf Abholungen  
bis 12 Uhr