



Mittagskarte

11:00-14:00 Uhr, 28.10. - 1.11.

Plats du jour 11,8 / 10,8

- Mo** Faschierte Laibchen gefüllt m. Sauce Bolognaise, dazu Petersilkkartoffeln
* Ofen-Süßkartoffel gefüllt m. Cheddar, dazu fruchtige Kidney Bohnen Salsa u. Guacamole
- Di** Ausgelöste Hühnerkeule "Saigon" in Soja-Ingwer-Jus, dazu Brokkoli u. Pak Choi
* Veggie Lasagne m. Zucchini, Paprika u. Mozzarella di Bufala
- Mi** Rinderragout m. Schwammerln an hausgemachten Pappardelle, dazu Parmesan
* Hausgemachte Ravioli m. Steinpilz, dazu Obers-Parmesan Sauce u. Pesto
- Do** Hühnerfilet "au Cidre" in Oberssauce, dazu Basmatireis
** Gefüllter Hokkaido-Kürbis m. Mozzarella, getrockneten Tomaten u. Artischocken, dazu Mesclun Salat

Fr

**SCHÖNEN
FEIERTAG !**

Salades & Bols

- * Salade Chèvre Chaud mit Ziegenkäse 14,8
Salade Poulet mit Hühnerfiletstreifen 15,8
Salade Niçoise mit Thunfisch und Ei 16,8
* Kürbis Bol mit Fetakäse und Bulgur 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

DESSERTS

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

PÂTISSERIES

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

Bestellung



+43 1 3058183



office@midi.at



www.midi.at



5% Rabatt
auf Abholungen
bis 12 Uhr