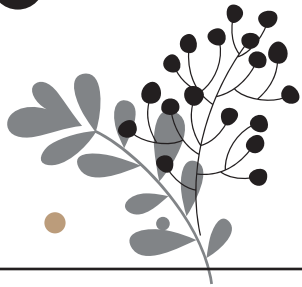




Alle Speisen gerne auch zum Mitnehmen

Öffnungszeiten: MO-FR: 10.00-20.00 Uhr welcome@marcosimonis.com (0)1 512 20 10



CARTE DE MENU

AB 11.30 - 19.00



LE CHEF RECOMMANDE

Steak Tatar. Avocadocreme Chili Nussbutterbrioche Kräutersalat	17 / 21
Unser Vitello Tonnato. Kapern Parmesan Rosmarinbaguette	17,5
Karotten Tricolore. Karotten-Ingwercreme Orangen-Cashewpesto Cranberries Petersiliensalat	17
Zoodles. Pure Zucchini nudeln Tomatenragout Basilikum + Feta	15 +2,5
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse. Kräuterfond Citrus Kräuter + Wiesenkräuterhuhn + Tagesfisch	15 +5,5 +8
Karamellisierter Ziegenkäse. Gegrilltes saisonales Gemüse Gartenbasilikumpesto.	18

ENTRÉES

Tagessuppe	6,9
Basensuppe Wurzelgemüse	5,5
Tom Kha Kai	9 / 16
Lachsforellen Tatar. Avocado gepickelte Holunder-Gurke Citrus	17 / 22

CLASSIQUE

Wilder Brokkoli. Saté-Sauce Granatapfel + 100g Roast Beef	18 +7
Karfiol in Grüntee blanchiert. Tahi Joghurt Petersilie Chili (low carb)	17,5
Gelbes Linsendaal. Gurke Melanzani + Wiesenkräuterhuhn	18 +5,5
Spicy Hühnerfilet. Erbsenhumus gegrilltes Ofengemüse Granatapfel	19,5
Peanutbutter-Chickencurry. Basmati gegrilltes saisonales Gemüse	19
Asia Beef. Glasnudeln Wokgemüse	18,5
Kalbsbutterschnitzel. Stampfkartoffel Kohlrabi Nussbutter	18,5
Fisch des Tages. Belugalinsen-Fenchel-Orangenragout Beurre Blanc	25
Unser Pastrami Sandwich. 120g Pastrami getoastetes Bio Simonis Brot Krautsalat Dijonsenfcreme	14

SALADE

Unser Salade Nicoise. Thuna Sashimi Fisolen Kartoffeln Ei Gurken Tomate Oliven Dijonsenf dressing	23
Kleiner Blattsalat. Dijonsenf dressing	6

De La PÂTISSERIE

Top 02 Desserts.

* Eclairs (Brandteiggebäck) ab: Vanille Pistazie Haselnuss-Karamell Vanille-Pekannuss	8,5
* Torten Sacher 2.0 Mozart 2.0 Pistazie-Himbeere Heidelbeer-Mascarpone-Weiße Schoko	6,9
* Choux (Mini Brandteiggebäck) Brombeer-Cheesecake Dunkle Schoko-Tonka Vanille-Pekannuss Erdnuss-salziges Karamell	4,9
Marco Simonis Desserts ab: (Hausgemacht) Zitronentarte Pastel de Nata Schokotarte Mini Mohnstrudel *Scheiterhaufen *Mohntorte	2,9

APÉRITIF

Lillet Clementine Lillet Blanc. Grapefruitlimo. Clementine. Salbei	8.90
Lillet Winter Berry Lillet Blanc. Preiselbeer. Rosmarin	8.90
Sparkling Tea Oolong. Hibiskus. Copenhagen 0,1l alkoholfrei	8.5
2021 Rosé Prickelnd Kolonne Null. Berlin 0,1l. alkoholfrei	5.9

VIN & LE CRÉMANT

der Woche

Crémant de Bourgogne Blanc. C. Davenne	8.90 / 49
2023 Gelber Muskateller. Weingut Wohlmuth. Südstmk. DAC	6.50 / 39

MARCOSIMONIS.COM



Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Produkten.

MARCO
SIMONIS
wünscht

Bon appétit !

curated culinary experience