



Alle Speisen gerne auch zum Mitnehmen

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



DÉJEUNER

AB 11.30



LE CHEF RECOMMANDE

Steak Tatar. Avocadocreme Chili Nussbutterbrioche Kräutersalat	17 / 21
Unser Vitello Tonnato. Kapern Parmesan Rosmarinbaguette	15
Karotten Tricolore. Karotten-Ingwercreme Orangen-Cashewpesto Cranberries Petersiliensalat (VEGAN)	17
Zoodles. Pure Zucchini nudeln Tomatenragout Basilikum (VEGAN) + 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
Zander Tatar. Avocado gepickelte Holunder-Gurke Citrus	17 / 22

CLASSIQUE

Gedämpfter Kohlrabi. Quinoa Apfel Zitronenvinaigrette	18,5
Karfiol in Grüntee blanchiert. Tahin Joghurt Petersilie Chili (low carb)	17,5
Spinatknödel. Nussbutter Babyspinat Parmesan	17
Gelbes Linsendaal. Gurke Melanzani + Wiesenkräuterhuhn	18 +5,5
Spicy Hühnerfilet. Erbsenhumus gegrilltes Ofengemüse Granatapfel	19,5
Peanutbutter-Chickencurry. Basmati gegrilltes saisonales Gemüse	19
Kalbsbutterschnitzel. Stampfkartoffel Kohlrabi Nussbutter	18,5
Fisch des Tages. Belugalinsen-Fenchel-Orangenragout Beurre Blanc	25

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 ab: Sacher 2.0 Mozart 2.0 Pistazie-Himbeere Heidelbeer-Mascarpone-Weiße Schoko	6,9
* Choux (Mini Brandteiggebäck) ab: 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 *Mohn- torte	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.



curated culinary experience

