



# CARTE DE MENU

AB 11.30-19.00 UHR

## LE CHEF RECOMMANDE

<b>Steak Tatar.</b> Avocadocreme. Chili. Nussbutterbrioche. Kräutersalat	17 / 21
<b>Unser Vitello Tonnato.</b> Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	17.50
<b>Karotten Tricolore.</b> Karotten-Ingwercreme. Orangen-Cashewpesto Cranberries. Petersiliensalat	17
<b>Zoodles.</b> Pure Zucchiniudeln. Tomatenragout. Basilikum + Feta	15 + 2.50
<b>Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.</b> Kräuterfond. Citrus. Kräuter + Wiesenkräuterhuhn + Tagesfisch	15 + 5.50 + 8
<b>Karamellisierter Ziegenkäse.</b> Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18

## ENTRÉES

<b>Tagessuppe.</b>	6.90
<b>Basensuppe.</b> Wurzelgemüse	5.50
<b>Tom Ka Gai.</b>	9 / 16
<b>Lachsforellen Tatar.</b> Avocado. gepickelte Holunder-Gurke. Citrus	17 / 22

## CLASSIQUE

<b>Karfiol in Grüntee blanchiert.</b> Tahinajoghurt. Petersilie. Chili (low carb)	17.50
<b>Gelbes Linsendal.</b> Gurke. Melanzani + Wiesenkräuterhuhn	18 +5.50
<b>Spicy Hühnerfilet.</b> Erbsenhumus. gegrilltes Ofengemüse. Granatapfel	19.50
<b>Peanutbutter-Chickencurry.</b> Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse	19
<b>Asia Beef.</b> Glasnudeln. Wokgemüse	18.50
<b>Kalbsbutterschnitzel.</b> Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50
<b>Fisch des Tages.</b> Belugalinsen-Fenchel-Orangenragout. Beurre Blanc	25
<b>Unser Pastrami Sandwich.</b> 120g Pastrami. getoastetes Bio Simonis Brot. Krautsalat. Dijonsencreme	14

## SALADE

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

## De La PÂTISSERIE

### Top 02 Desserts.

<b>* Eclairs. (Brandteiggebäck)</b>	<b>ab 8.50</b>
Vanille   Pistazie   Haselnuss-Karamell   Vanille-Pekannuss	
<b>* Torten.</b>	<b>6.90</b>
Sacher 2.0   Mozart 2.0   Pistazie-Himbeere   Heidelbeer-Mascarpone-Weiße Schoko	
<b>* Choux. (Mini Brandteiggebäck)</b>	<b>4.90</b>
Brombeer-Cheesecake   Dunkle Schoko-Tonka   Vanille-Pekannuss   Erdnuss-salziges Karamell	
<b>Marco Simonis Desserts (Hausgemacht)</b>	<b>ab 2.90</b>
z.B. Zitronentarte   Pastel de Nata   Schokotarte   Mini Mohnstrudel   Scheiterhaufen   Mohn- torte	

## APÉRITIF

<b>Hot Lillet Winter Tarte</b> Lillet Blanc. Apfel. Zimt	8.90
<b>Lillet Winter Berry</b> Lillet Blanc. Preiselbeer. Rosmarin	8.90
<b>Lillet Basil</b> Lillet Blanc. Basilikumlimo. Zitrone	8.90
<b>Basil Smash- alkoholfrei</b> Basilikumsirup. Soda. Limette 0,5l	5.90
<b>2021 Rosé Prickelnd- alkoholfrei</b> Kolonnen Null. Berlin 0,1 l.	5.90
<b>Sparkling Tea alkoholfrei</b> Oolong. Hibiskus. Copenhagen.	8.50

## VIN & LE CRÉMANT *der Woche*

<b>Crémant de Bourgogne Blanc.</b> C. Davenne	8.90 / 49
<b>Riesling Dr. Wu....K.,</b> Wohlmuth 2023, Südstmk	6,5/37

MARCOSIMONIS.COM

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

