



CARTE DE MENU

AB 11.30-19.00 UHR

LE CHEF RECOMMANDE

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

ENTRÉES

Tagessuppe.	6.90
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.50
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)	17.50
Gelbes Linsendaal. Gurke. Melanzani + Wiesenkräuterhuhn	18 +5.50
Spicy Hühnerfilet. Erbsenhumus. gegrilltes Ofengemüse. Granatapfel	19.50
Peanutbutter-Chickencurry. Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse	19
Asia Beef. Glasnudeln. Wokgemüse	18.50
Kalbsbutterschnitzl. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50
Fisch des Tages. Belugalinsen-Fenchel-Orangenragout. Beurre Blanc	25
Unser Pastrami Sandwich. 120g Pastrami. getoastetes Bio Simonis Brot. Krautsalat. Dijonsencreme	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 8.50
Vanille Pistazie Haselnuss-Karamell Vanille-Pekannuss	
* Torten.	6.90
Sacher 2.0 Mozart 2.0 Pistazie-Himbeere Heidelbeer-Mascarpone-Weiße Schoko	
* Choux. (Mini Brandteiggebäck)	4.90
Brombeer-Cheesecake Dunkle Schoko-Tonka Vanille-Pekannuss Erdnuss-salziges Karamell	
Marco Simonis Desserts. (Hausgemacht)	ab 2.90
Zitronentarte Pastel de Nata Schokotarte Mini Mohnstrudel *Scheiterhaufen *Mohntorte	

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	8.50
2021 Rosé Prickelnd Kolonne Null. Berlin 0,1 l. alkoholfrei	5.90

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.

