



CARTE DE MENU

AB 11.30-19.00 UHR

LE CHEF RECOMMANDE

Steak Tatar. Avocado creme. Chili. Nussbutterbrioche. Kräutersalat	17 / 21
Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	17.50
Zoodles. Pure Zucchini nudeln. 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 Ka Gai.	9 / 16
Lachsforellen Tatar. Avocado. gepickelte Holunder-Gurke. Citrus	17 / 22

CLASSIQUE

Ofenkarfiol Pankobrösel. Tahinajoghurt	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
Kalbsbutterschnitzerl. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50
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 8.50
z.B. Vanille Pistazie Haselnuss-Karamell Vanille-Pekannuss	
* Torten.	6.90
z.B. Sacher 2.0 Mozart 2.0 Noisette Heidel- beer-Mascarpone-Weiße Schoko	
* Choux. (Mini Brandteiggebäck)	4.90
z.B. Brombeer-Cheescake Dunkle Schoko- Tonka Vanille-Pekannuss Erdnuss-salziges Karamell	
Marco Simonis Desserts (Hausgemacht)	ab 2.90
z.B. Zitronentarte Pastel de Nata Schokotarte Mini Mohnstrudel Scheiterhaufen Mohn-	

APÉRITIF

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

VIN & LE CRÉMANT *der Woche*

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



MARCOSIMONIS.COM

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

