



# CARTE DE MENU

AB 11.30–15.30 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>Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.</b> Kräuterfond. Citrus. Kräuter	15
+ Wiesenkräuterhuhn	+ 5.50
+ Tagesfisch	+ 8
<b>Karamellisierter Ziegenkäse.</b> Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18

## BONNE AFFAIR DE LA SEMAINE

**Berner Würstel. Stampfkartoffel.  
Salat. Senf** **8.9**

## 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

\* **Choux. (Mini Brandteiggebäck)** 4.90  
z.B. Brombeer-Cheesecake | Dunkle Schoko-  
Tonka | Vanille-Pekannuss | Kaffee-Karamell

**Marco Simonis Desserts  
(Hausgemacht)** ab 2.90  
z.B. Zitronentarte | Pastel de Nata | Schokotarte  
| Mini Mohnstrudel | Scheiterhaufen | Mohn-  
torte

## 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>Gelbes Linsendaal.</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>Kalbsbutterschnitzl.</b> Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50
<b>Ruben Sandwich.</b> 120g Pastrami. Emmentaler. getoastetes Bio Simonis Brot. Krautsalat. Dijonsenfcreme	14

## APÉRITIF

<b>Lillet Winter Berry</b> Lillet Blanc. Preiselbeer. Rosmarin	8.90
<b>Lillet Basil</b> Lillet Blanc. Basilikumlimo. Zitrone	8.90
<b>Basil Smash-</b> alkoholfrei Basilikumsirup. Soda. Limette 0,5l	5.90
<b>Sparkling Tea</b> alkoholfrei Oolong. Hibiskus. Copenhagen.	8.50

## SALADE

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

## VIN & LE CRÉMANT *der Woche*

<b>Crémant de Bourgogne Rose.</b> Henry Kiefer	8.9 / 49
<b>Gelber Muskateller</b> Wohlmuth 2023, Südstmk	6,5 / 38



MARCOSIMONIS.COM



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

*curated* culinary experience