



CARTE DE MENU

AB 11.30-15.30 UHR

LE CHEF RECOMMANDE

Steak Tatar. Avocadocreme. Chili. Nussbutterbrioche. Kräutersalat	17 / 21
Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	17,5
Lachsforellen Tatar. Avocado. gepickelte Holunder-Gurke. Citrus	17 / 22
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse. Kräuterfond. Citrus. Kräuter	15
+ Label Rouge Hühnerfilet	+ 5,50
+ Tagesfisch	+ 8
Karamellisierter Ziegenkäse. Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18
Gelbes Linsendaal. Rauta. Melanzani	18
+ Wiesenkräuterhuhn	+5,50
Spaghetti Limone. Pecorino	17,50
+ eingelegte Sardinen	+6

BONNE AFFAIR DE LA SEMAINE

Chicken Wings.
Bratkartoffeln. Coleslaw **8.9**

SAISSONIER

Ziegenkäse. grüner & weißer Spargelsalat. Belugalinsen. Erdbeeren. Tomaten. Passionsfruchtvinaigrette	23
Rote Rüben Couscous. Walnüsse. Granatapfel. Artischoke. Feta. The Hummus Workshop	17,5
The Hummus Workshop. Merguez. Erbsen. grüner & weißer Spargel.	21

SOUPE & SALADE

Tagessuppe.	6.90
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.50
Unser Salade Nicoise. Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurken. Tomate. Oliven. Dijonsenf dressing	23
Kleiner Blattsalat. Dijonsenf dressing	6

De La PÂTISSERIE

Eclairs. Torten. Choux. (Mini Brandteigebäck) ab 4.9 z.B Vanille Pistazie Haselnuss-Karamell Mozart 2.0 Noisette Brombeer-Cheesecake	
Marco Simonis Desserts ab 2.90 z.B. Florentiner Zitronentarte Schokotarte Mini Mohnstrudel Scheiterhaufen	

CLASSIQUE

Peanutbuttercurry Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse + Label Rouge Hühnerfilet	17,5 +5,50
Kalbsbutterschnitzel. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	18.50

APÉRITIF

Lillet Berry Lillet Rose´. Wildberry Tonic	8.90
Lillet White Peach Lillet Rose´ Peach Tonic	8.90
Lillet Jolie Lillet Rose´. Tonic. Grapefruit	8.90

SANDWICH & BAGUETTE

Ruben Sandwich. 120g Pastrami. Emmentaler. getoastetes Bio Simonis Brot. Krautsalat. Dijonsenfcreme	15
Baguette. Kalbsbutterschnitzel. Dijonsenf-Kartoffelcreme	14

VIN & LE CREMANT

Cremant de Bourgogne Rose Henry Kiefer	8,9/ 49
Gelber Muskateller 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