

CARTE DE MENU

MONTAG - FREITAG 11.30–15.30

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

PASTA VERDE. PARMESAN. KRÄUTER 9,9

PREMIÈRE ENTRÉE

| | |
|---|---------|
| Kleiner Blattsalat. Dijonsendressing | 6 |
| Basensuppe. Wurzelgemüse | 5.50 |
| Steak Tatar. Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche | 17 / 21 |
| Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette | 17.5 |
| Rote Rüben Tatar. Apfel. Kren. Orange | 14.5 |

CLASSIQUE

| | |
|--|---------------|
| Kalbsbutterschnitzel. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter | 18.50 |
| Karamellisierte Ziegenkäse. Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto | 18 |
| Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse. Kräuterfond. Citrus. Kräuter + Wiesenkräuterhuhn + 5.50 + Tagesfisch + 8 | 15 |
| Gelbes Linsendal Raita. Melanzani + Hühnerfilet | 18.5 +5.50 |
| Unser Salade Nicoise. Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurken. Tomate. Oliven. Dijonsendressing | 23 |

PÂTISSERIE

Eclairs. Torten. Choux. (Mini Brandteigebäck)
ab 4.9

z.B Vanille | Pistazie | SalzKaramell | Tonka Chocolate | Brombeer-Cheesecake

Marco Simonis Desserts ab 3.5

z.B. Florentiner | Mini Strudel | Schokotarte
Scheiterhaufen | Unsere Cookies

APÉRITIF

| | |
|--|-----|
| Crémant Blanc. C.Davenne | 8,9 |
| Aperol Spritz Aperol. Prosecco. Soda | 8.9 |
| Campari Spritz Campari. Prosecco. Soda | 8.9 |
| Lillet Berry Lillet Rose. Wildberry. Tonic | 8.9 |
| Lillet Peach Lillet Blanc. Tonic. Peach Mark | 8.9 |

WEIN DER WOCHE

Grüner Veltliner, Reckendorfer
Niederösterreich, 2024 5,9/ 38

UNSERE GEFÜLLTEN BAGUETTES

TAKE AWAY-
SOLANGE DER VORRAT REICHT

Roastbeef|Brie|Salami|Ziegenkäse|Humus
&Gemüse|
Trüffelbeinschinken ab 9,5

*Gut zu wissen:
wir kochen ohne Zwiebel & Knoblauch*

MARCOSIMONIS.COM

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



curated culinary experience