

# LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30–15.30

Hausgemachte Limonade 0,5l 6,9

## BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

GEBRATENER EIEREIS MIT KRAUT 11.5

### LUNCH DEAL:

Gebratene Eierreis & Hausgemachte Limonade 15.5

## PLAT DU JOUR

FISCH DES TAGES: LACHSFILET

**Oma's Hühnersuppe.** Gemüse. Hühnerfleisch 6,9

**Reisfleisch,** Dorffleischerei Arthold. Bergkäse. Sauerrahm 19

**Geflämmtes Lachstatar.** Belugalinsen-Fenchelsalat. Kräuterrelish 23

**Spargelpasta.** weißer- & grüner Spargel. Parmesan. Kräuter 17,5

## MARCO'S SIGNATURES

<b>Steak Tatar.</b> Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	18 / 24
<b>Unser Vitello Tonnato.</b> Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	18
<b>Rote Rüben Tatar.</b> Apfel. Kren. Orange	16,5

## PREMIÈRE ENTRÉE

<b>Kleiner Blattsalat.</b> Dijonsenf dressing	6
<b>Tagessuppe</b>	6,9
<b>Basensuppe.</b> Wurzelgemüse	5,5

## CLASSIQUE

<b>Kalbsbutterschnitzl.</b> Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	19,5
<b>Karamellierter Ziegenkäse.</b> Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18,5
<b>Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.</b> Kräuterfond. Citrus. Kräuter + Wiesenkräuterhuhn + Tagesfisch	15 + 6 + 8
<b>Gelbes Linsendal</b> Raita. Melanzani + Hühnerfilet	19 + 6
<b>Unser Salade Nicoise.</b> Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsenf dressing	23

## BAGUETTES

<b>Roastbeef.</b> Melanzani. Tomate. Dionsenfcreme	12,9
<b>Französischer Brie.</b> Apfel. Nuss. Marille	11
<b>Thum Beinschinken.</b> getrüffeltes Eierspeise. Schnittlauch	12,9

## PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Apfelstrudel	6,9
Unsere Cookies	5,9
<b>Coffee Moment:</b> Espresso + Mini Strudel	5,8

