

LUNCH

MONTAG + DIENSTAG 11.30–15.30, MITTWOCH-FREITAG 11:30-17:00

Alkoholfreier Mojito. Minze. Zitrone 10
Lillet Blanc. Tonic. Gurke 8,9

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE

Italienische Tomatenfocaccia. Salami. Büffelmozzarella. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:

Focaccia & Hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Spinatsuppe mit Feta 6,90

Branzinoilet. Rataouille. Olivenpolenta. Beurre Blanc 25

Pasta. Polpetti vom Kalb. Tomatensauce. Basilikum 16

Thai Fischcurry. Saibling. saisonales Gemüse. Reis. Kokosmilch 19,5

Burratina. Erbsencreme. Eierschwammerl. Kräuter 18

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. 18 / 22
Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche

Unser Vitello Tonnato. 18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsenfddressing 6
Tagessuppe 6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

Karamellisierter Ziegenkäse.
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto 18.5

Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.
Kräuterfond. Citrus. Kräuter 15
+ Wiesenkräuterhuhn + 6
+ Tagesfisch + 8

Unser Salade Nicoise.
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsenfddressing 23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. 12,9
Tomate. Dionsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thum Beinschinken.
getrübte Eierspeise. Schnittlauch 12.9

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl 4,9
Französische Eclairs 9,5
Unsere Cookies 5,9

Coffee Moment:
Espresso + Schokotrüffel 3,9

