

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
Pasta Verdura. Parmesan 11,5

LUNCH DEAL:
Pasta Verdura & Hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Karotten-Ingwer Kaltschale 6,90

Tagesfisch: Branzinofilet

Provenzialischer Käsleberkäs. Brie. Apfelchutney. Zitruscreme. Brioche 15,5

Trüffelpasta. Babyspinat. Sommertrüffel 23

Lachstatar. Risotto. Fenchel-Orangensalat 23

Gefüllte Paprika. Couscous. Feta. Kräuter. Tomatensauce 17,5

Italienische Focaccia.
Chorizo/ Thunfisch/ Gemüse & Oliventapenade oder Büffelmozzarella & Tomate 15,5

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	18 / 22
Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	18

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat. Dijonsendressing	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 + Wiesenkräuterhuhn + Tagesfisch	15 + 6 + 8
Unser Salade Nicoise. Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsendressing	23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. Tomate. Dionsenfcreme	12,9
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille	11
Thum Beinschinken. getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch	12.9

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Apfelstrudel	6,9
Unsere Cookies	5,9
Coffee Moment: Espresso + Schokotrüffel	3,9

