

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

Erbsensuppe 6,90

Unser Thum Ofenbeinschinken. Sauce Tatar. frischer Kren. Tagessalat. Brot 18,5

Pasta. Eierschwammerl. Parmesan. Kerbel 17

Risotto. Garnelen. Fenchel. Dillöl 19,5

Saiblingsfilet. Ratatouille. Olivenpolenta. Beurre Blanc 25

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

Karamellisierte 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. Dijonsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thum Beinschinken.
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch 12.9

PÂTISSERIE

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

Coffee Moment:
Espresso + Schokotrüffel 3,9

