

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

Selleriesuppe 6,90

Bastei10 Paprikahendl. Petersilnockerl. Sauerrahm 18,5

Branzinofilet. Kräutercouscous. Ofen Rote Rüben. gepickelte Rote Rüben. Krenschaum 25

Geräucherter Asia Tofu. Glasnudeln. Mangold. Chiligemüse 15

Risotto. Garnelen. Fenchel. Dillöl 19,5

Zwetschkenknödel. Butterbrösel. Zwetschkenröster. Nussbutter
1 Stück 10,5 / 2 Stück 15

MARCO'S SIGNATURES

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

Unser Vitello Tonnato. 18
Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsenf dressing 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. Dijonsenf dressing 23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. 12,9
Tomate. Dijonsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thun 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

