

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
Orientalisches Kichererbsenragout 11,5

LUNCH DEAL:
Orientalisches Kichererbsenragout & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Rote Rüben Kaltschale 6,90

poisson du jour: Saiblingsfilet

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

Pilze à la crème. Briocheknödel. Kräuter 16,5

Fischbutterschnitzerl. Kürbiscreme. Ofengemüse. Schnittlauchsauce 18

Pasta. Burrata. Tomatensauce. Basilikum 17,5

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

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	18 / 22
Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	18
Rote Rüben Tatar. Apfel. Kren. Orange	16,5

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat. Dijonsendressing	6
Tagessuppe	6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzerl. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	19.5
Peanutbuttercurry Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse + Label Rouge Hühnerfilet	17,5 +5,50
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. 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
Cafe Crema Unser cremig gerührter Eiskaffee	4,5/ 7,5

