

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

Oma's Hühnersuppe. Gemüse. Hühnerfleisch 6,90

poisson du jour: Lachsfilet

Tandoori Chicken. Basmatireis. Koriander 19

Lachsfilet. cremiger Mangold. Dillerdäpferl. Dillöl 23

Asia Thunatatar. Gurke. Radiesschen. Sprossen. Sushireis. Curryschaum 25

Kräuterquinoa. Grillgemüse. Rote Rübencreme. Kräuter 16

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. Dijonsenfddressing	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
Karamellisierte 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. Dijonsenfddressing	23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. Tomate. Dijonsenfcreme	12,9
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11	
Thun Beinschinken. getrüffelte 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

