

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

Flammkuchen. Creme Fraîche. Grillgemüse. Lauch. Käse 11,5

LUNCH DEAL:

Flammkuchen & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Zucchini-suppe 6,90

poisson du jour: Lachsfilet

Krautfleisch vom Kirchbergschwein, Dorffleischerei Arthold. Salzkartoffel. Sauerrahm 17,5

Pasta. Eierschwammerl. Kräuter. Parmesan 18,5

Geflammtes Lachstatar. Fenchelrisotto. Citrus. Dillöl 25

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

Rote Rüben Tatar. 16,5
Apfel. Kren. Orange

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsendressing 6
Tagessuppe 6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzel.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

Peanutbuttercurry
Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse 17,5
+ Label Rouge Hühnerfilet +5,50

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. Dijonsendressing 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

Cafe Crema
Unser cremig gerührter Eiskaffee 4,5/ 7,5

