

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

Curry-Gemüsesuppe 7,5

Reisfleisch vom Kirchbergschwein, Dorffleischerei Arthold. Sauerrahm. Bergkäse 17,5

Spinatknödel. Salbeibutter. Parmesan 17,5

Branzinoilet. Olivenpolenta. saisonales Gemüse. Beurre Blanc 25

Gelbes Linsendal. Grillgemüse. Raita 16,5

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

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

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat.
Dijonsendressing 6
Tagessuppe 6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse 5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzlerl.
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter 19.5

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

Karamellisierter 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. Dionsenfcreme

Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille 11

Thum 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

