

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

Karotten-Ingwersuppe 7,5

poisson du jour: Lachsfilet

Lasagne al forno. Parmesan. Kräuter 18,5

Spinatknödel. Salbeibutter. Parmesan 17,5

Fischcurry. Gemüse. Basmatireis. Koriander 19

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.	6
Dijonsendressing	
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.	
Tomate. Dionsenfcreme	12,9
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

