

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

Tom Ka Gai- Thailändische Hühner-Kokossuppe 7,5

Steinbuttfilet. Stampfkartoffeln. Senf-Kapernsauce. Kräuter 35

Spinatknödel. Salbeibutter. Parmesan 17,5

Provenzialischer Käseleberkäs. Brie. Apfelchutney. Zitruscreme. Brioche 15,5

Pasta. Hokaidokürbis. Creme fraîche. Kräuter 17

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

Kalbsbutterschnitzerl.	19.5
Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	
Peanutbuttercurry	17,5
Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse	
+ Label Rouge Hühnerfilet	+5,50
Karamellisierter Ziegenkäse.	18.5
Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse.	15
Kräuterfond. Citrus. Kräuter	
+ Wiesenkräuterhuhn	+ 6
+ Tagesfisch	+ 8
Unser Salade Nicoise.	23
Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsendressing	

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani.	12,9
Tomate. Dionsenfcreme	
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille	11
Thum Beinschinken.	12.9
getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch	

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Unsere Cookies	5,9
Coffee Moment:	3,9
Espresso + Schokotrüffel	
Cafe Crema	
Unser cremig gerührter Eiskaffee	4,5/ 7,5

