

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
Italienisches Focaccia. Tomate. Burrata. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:
Focaccia & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Altwiener Kartoffelsuppe 6,9

poisson du jour: Branimofilet

Spaghetti Bolognese. Parmesan. Kräuter 18,5

Gelber Linsendal. Grillgemüse. Raita 17,5

Geflammtes Asia Thunatatar. gebratener Eierreis. Gurke. Radiesschen. Pak Choi 24

Kalbsrahmgulasch. Butternockerl. Sauerrahm 23,5

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. Dijonsendressing	6
Tagessuppe	6,9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5,5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzel. 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. Dijonsendressing	23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. Tomate. Dijonsendressing	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

