

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. Tomato. Speck. Mozzarella. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:

Focaccia & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Kokos-Curry-Gemüsesuppe 6,9

poisson du jour: Zanderfilet

Unser Thum Ofenbeinschinken. Sauce Tatar. frischer Kren. Tagessalat. Bio-Brot 18.5

Spinat Gnocchi. Salbei Butter. Feta. Kräuter 19

Bastei10 Nudelauf. Schinken. Käse. Tomaten. Paprika 14,5

Zanderfilet. Petersil Relish. Topinambur. geflammte Maiskölbchen 25

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
Karamellisierter 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. Tomato. 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

