

# 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

Kürbis-Orangensuppe 7,5

poisson du jour: Zander

Rinderbraten. Mini Maiskolben. Brokoli. Topinambur. Olivenpolenta 18

Geflammtes Label Rouge Lachstatar. Jasminreis. Koriander. Curryschaum 23

Kräutercouscous. Grillgemüse. Kürbishumus 17

Schweinsbraten. Grüner Veltliner Kraut. Serviettenknödl 18

## 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

Kalbsbutterschnitzel. 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. Tomato.  
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

