

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

Zucchini-cremesuppe 6,9

poisson du jour: Zander

Pilze à la crème. Serviettenknödl Kräuter 16,5
+ Maishendl 23,5

Unser Thum Ofenbeinschinken. Sauce Tatar. Frischer Kren. Tagessalat. Bio-Brot 18,5

Lachssalat. Gezupfter Lachs. Saure Linsen. Avocado-creme 19

Spinat Gnocchi. Salzeibutter. Parmesan. Wildkräuter 21

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.	
Dijonsenf dressing	6
Tagessuppe	6,9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5,5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzel.	
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. Tomato.	
Olivens. Dijonsenf dressing	23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani.	
Tomate. Dijonsenfcreme	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

