

Genuss pur  
„easy to prepare“



M A R C O

**SIMONIS**

*curated* culinary experience

**Bestellen  
bis  
Dienstag 17.12.  
16.00 Uhr**

## WEIHNACHTSMENÜ HOME

**4 Gänge in wenigen Schritten einfach zu Hause zubereitet**

Gebeiztes Zandertatar. Rote Rübe. Kartoffel. Sauerrahm-Limone.  
Forellenkaviar. Roggenbrotschips  
Auf Wunsch mit Grill Störkaviar 30 gr. „Im Glas – ready to eat“



Samtige Maroni-Topinambursuppe. Armangac. Trüffelnocchi  
„Nur erwärmen“



Gefüllte Wachtel „Label Rouge“. Portwein-Trüffeljus. Mini Broccoli  
„25 Minuten im Backrohr“



Warmes Schokoladeküchlein. Gelierte Beeren. Mascarpone  
„2 Minuten 180 °C“

### EXTRAS

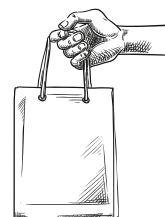
Unsere köstliche Weihnachtsbäckerei 500 gr € 44,50  
Champagner Brut Edition Simonis, Denis Chaput 0,75 l € 45

**Abholung am Montag 23.12. zwischen 15.00–20.00 Uhr  
oder am Dienstag 24.12. zwischen 10.00–12.00 Uhr  
aus der Dominikanerbastei 10, 1010 Wien.**

**Nach Vereinbarung Lieferung per Taxi möglich.**

**Buchung unter: [marcosimonis.com/brunch-dinner](https://marcosimonis.com/brunch-dinner)**

**4 Gänge Weihnachtsmenü „to go“ pro Person à € 89  
Zum Zandertatar zusätzlich auf Wunsch Grill Kaviar 30 gr + € 79**



**E-Mail: [welcome@marcosimonis.com](mailto:welcome@marcosimonis.com)    Telefon: +43(0)1 512 20 10**

**[marcosimonis.com](https://marcosimonis.com)**