

*Genuss pur  
„easy to prepare“*



Bestellen  
bis  
Dienstag 17.12.  
16.00 Uhr

# SIMONIS

*curated culinary experience*

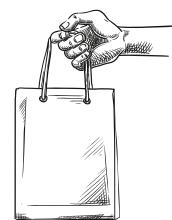
## WEIHNACHTSMENÜ HOME

4 Gänge in wenigen Schritten einfach zu Hause zubereitet

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



Samtige Maroni-Topinambursuppe. Armangac. Trüffelgnocchi  
„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](http://marcosimonis.com/brunch-dinner)*



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

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

[marcosimonis.com](http://marcosimonis.com)