

Tageskarte by Karina

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn und frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander)	als Vorspeise 8.90 € groß 11.90 €
Feldafinger Bärlauchsuppe , Baguette	7.90 €

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette	9.50 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	16.90 €
Gratinierter Ziegenkäse , serviert mit knackigem Salat der Saison und Preiselbeeren-Ingwer-Chili-Dip, dazu Baguette	17.90 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill , serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Frühlingsalat, Baguette	17.90 €
Nem Ran Rolls (knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse), angerichtet auf frischem Salat, dazu Baguette	17,90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	4,00 €
Ofenwarme, hausgemachte Gemüse-Quiche mit bunten Blattsalaten	15.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -	

Knusprig gebratener Zander , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat	24,90 €
Pljeskavca vom Grill würziges Hackfleisch mit Fetakäse, dazu Reis, Pommes-frites, frischem Zwiebeln und Ajvar	16.90 €
Kräftige Gulasch-Eintopf mit zartem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, serviert mit Baguette	16.90 €
Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	11.00 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht)	9.00 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	28.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essigurke, Remouladensauce und Röstkartoffeln	18,90 €
Paillard von der Rinderlende , angerichtet auf Rucola in Olivenöldressing, dazu hausgemachtes Kräuteröl und Baguette, auf Wunsch frisch gehobelter Parmesan	28,90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	4,00 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17,90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
Menü du Jour Linseneintopf mit Wienerle und kleines Dessert	11.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis	
	als Dessert 10.90 €
	zum Sattessen 14.90 €
„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola)	10.90 €
Grand-Marnier-Krokant-Parfait mit Himbeersauce	10,90 €

Bei Fragen zu unseren Speisen/Produkten bezüglich Zutaten, Zusatzstoffen oder Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal, hier erhalten Sie Auskunft.