

## *Tageskarte by Karina*

<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn und frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander)	als Vorspeise 8.90 € groß 11.90 €
<b>Kraftbrühe vom Ochs</b> mit feiner Einlage und Grießnockerl, Baguette	8.90 €
<b>Erfrischende Gurken-Kaltschale</b> mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill	10.90 €
***	
<b>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</b> mit Olivenöl und Baguette	9.50 €
<b>„Bresaola“</b> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	16.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> , serviert mit knackigem Salat der Saison und Preiselbeeren-Ingwer-Chili-Dip, dazu Baguette	17.90 €
<b>Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat, Baguette	17.90 €
<b>Hauseingelegte gehäutete Paprika mit Avocado und Burrata</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette	17.90 €
<b>Frische Austernpilze in Olivenöl geröstet</b> , auf buntem Saisonsalat, dazu Baguette	17,90 €
<b>Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise</b> serviert im Salatbett, Baguette	21.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	4,00 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -	
***	
<b>Matjes auf feinen, grünen Bohnen</b> , serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	19.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	26.90 €
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln serviert mit Apfel- Meerrettich	23.90 €
<b>Sapori del Mare</b> , Spaghetti mit Scampi in Tomatensugo, verfeinert mit Knoblauch und einem Hauch Chili	23,90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	28.90 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> , serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat	17,90 €
<b>Handgemachte Gnocchi</b> in Salbeibutter, serviert auf Rucola und frisch geriebener Parmesan	17.90 €
<b>Maultaschen</b> mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit hausgemachten Kartoffelsalat	15,90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</b> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
<b>Menü du Jour</b> Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten und kleines Dessert	12.90 €
***	
<b>Joghurt-Mascarpone-Creme</b> mit frischen Beeren und Himbeersauce	8.90 €
<b>Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen</b> mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis, als Dessert	10.90 €
	zum Sattessen 14.90 €
<b>„Aprikosen Trifle“</b> (Hausgemachtes Aprikosenkompott geschichtet mit Joghurt-creme und Granola)	10.90 €
<b>Hausgemachtes Grand-Marnier-Krokant-Parfait</b> , dazu Kompott von frischen Aprikosen	10.90 €

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