

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 €

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill 10.90 €

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 Salat, Baguette 17.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Burrata, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette 17.90 €

Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 21.90 €

Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und Sommersalat mit Melone, Baguette 23.90 €

„Vitello Tonnato“ (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 -

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm serviert mit Tagliatelle und Broccoli 31.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti, frisch geriebener Parmesan 27.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 28.90 €

Paillard von der Rinderlende, angerichtet auf Rucola in Olivenöldressing, dazu hausgemachtes Kräuteröl und Baguette, 28,90 €

auf Wunsch frisch gehobelter Parmesan 4,00 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Remouladensauce und Röstkartoffeln 19,90 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl aus Kalbfleisch, serviert mit Pfeffersauce, Kartoffel-Gurkensalat 19,90 €

Kalbs-Paprika-Gulasch, serviert mit Kartoffel-Spinatgratin 18,90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currysauce und Pommes-frites 12.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Menü du Jour Bohneneintopf mit Wienerle und kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten Sauerrahm und frischen Beerten 10,90 €

Küsters Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis, als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €

„Aprikosen Trifle“ (Hausgemachtes Aprikosenkompott geschichtet mit Joghurt-creme und Granola) 10.90 €

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