

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 €
Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette		21.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Burrata , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, 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 €
Frische Austernpilze in Olivenöl geröstet , auf buntem Saisonsalat, dazu Baguette		17,90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -		

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree, dazu hausgemachtes Apfelmus		28,90 €
Zart geschmorte Rinderrouladen , gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, serviert mit Püree und feinen grünen Erbsen		21,90 €
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, auf Wunsch frisch gehobelter Parmesan		28,90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln		4,00 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Remouladensauce und Röstkartoffeln		19,90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Pfeffersauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln		17,90 €
Currywurst mit Spezial Currysauce und Pommes-frites		12.90 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebel, Essiggurke und hausgemachten Marinade, serviert mit Bauernbrot		13,90 €
Menü du Jour Penne mit Letscho und Feta und kleines Dessert		12.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce , dazu Vanilleeis		12.90 €
Joghurt-Mascarpone-Creme mit frischen Beeren und Himbeersauce		8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis, als Dessert		10.90 €
	zum Sattessen	14.90 €
„Aprikosen Trifle“ (Hausgemachtes Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurt-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.