

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 €
Linsensuppe mit Wienerle, Baguette	8,90 €

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 €
„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 -	

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree, dazu hausgemachtes Apfelmus	28,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe , dazu Baguette	16,90 €
Feiner Kalbstafelspitz , auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	23.90 €
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 €
Kalbs-Paprika-Gulasch , serviert mit Tagliatelle	19,90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Pfeffersauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17,90 €
Menü du Jour Handgemachte Gnocchi mit Tomatensauce 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 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.