

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 €
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 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette		18.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln		4,00 €
Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette		21.90 €
Gebackene Frühlingssröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette		14.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -		

Lammkoteletts vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl mit Bohnen und Kartoffel-Gratin		31.00 €
Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs , kleiner Salatgarnitur und Schnittlauch-Dip		21.90 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti , frisch geriebener Parmesan		27.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln		26.90 €
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 und Kartoffel-Gurkensalat		17.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan		12.90 €
Menü du Jour Handgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und kleines Dessert		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 €
Blaubeerpfannkuchen , serviert mit Vanilleiscreme	als Dessert	11.90 €
	zum Sattessen	15.90 €
Crepe gefüllt mit Zwetschkenkompott , dazu Vanilleeis		12.90 €