

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 €

Bohnensuppe 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 19.90 €

zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 5,00 €

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

Frische Austernpilze in Olivenöl geröstet, auf buntem Saisonsalat, dazu Baguette 17,90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 19.90 €

Zart geschmorte Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, serviert mit Püree und feinen grünen Erbsen 22,90 €

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 27.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 29.90 €

Paillard von der Rinderlende, angerichtet auf Rucola in Olivenöldressing, dazu hausgemachtes Kräuteröl und Baguette, auf Wunsch frisch gehobelter Parmesan 29,90 €
 zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 5,00 €

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

Leberkäse mit Spiegelei, dazu Pommes-frites 14,90 €

Menü du Jour Kartoffelgratin mit Salat, dazu kleines Dessert 11.90 €

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 Joghurt-creme und Granola) 10.90 €

Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert 11.90 €
zum Sattessen 15.90 €

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