

Tageskarte by Karina

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe, Baguette 8.90 €
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 €
„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 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti, frisch
geriebener Parmesan 27.90 €
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 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 €
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert mit
Rahmwirsing und Röstkartoffeln 21.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Pfeffersauce, Rahmwirsing und
Röstkartoffeln 17,90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 12.90 €
Menü du Jour Handgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und
kleines Dessert 12.90 €

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 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.