

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 €
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 -		

Knusprig gebratener Zander , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat		24,90 €
Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs , kleiner Salatgarnitur und Schnittlauch-Dip		21.90 €
„Piccata Milanese“ (kalbsschnitzel in Parmensanhülle), angerichtet auf Spagetti in Tomatensugo Scaloppine al Limone (Zartes Kalbfleisch in feiner Zitronenbuttersauce), serviert auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln		29,90 €
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,		29,90 €
auf Wunsch frisch gehobelter Parmesan		5,00 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln		
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Remouladensauce und Röstkartoffeln		19,90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat		17,90 €
Maultaschen mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelsalat		15,90 €
Menü du Jour Leberkäse mit Spiegelei und Pommes-frites, dazu 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 Joghurt-creme und Granola)		10.90 €
Panna Cotte mit Aprikosenkompott		8,90 €
Crepe gefüllt mit frischem Zwetschkenkompott , dazu Vanilleeis		12.90 €

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