

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 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	19.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	5,00 €
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Handgemachte Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	19.90 €
Hausgemachte Krautwickel mit Kartoffelpüree	19,90 €
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 €
Kalbs-Paprika-Gulasch , serviert mit Tagliatelle	19,90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis,	
	als Dessert 10.90 €
	zum Sattessen 14.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (Hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurt-creme und Granola)	10.90 €
Crepe gefüllt mit frischem Zwetschgenkompott , 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.