

Tageskarte by Karina

<u>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</u> , Baguette	8.90 €
<u>Linsensuppe</u> mit Wienerle, Baguette	8,90 €

<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> mit Olivenöl und Baguette	9.50 €
<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	16.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> , serviert mit knackigem Salat der Saison und Preiselbeeren-Ingwer-Chili-Dip, dazu Baguette	17.90 €
<u>Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill</u> , serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat, Baguette	17.90 €
<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	19.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	5,00 €
<u>Gebackene Frühlingsröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Frische geröstete Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamicojus</u> , serviert an buntem Salat der Saison, Baguette	21.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

<u>Asiatisches Scampi-Gemüsecurry</u> , serviert auf Basmatireis und frischem Koriander	25.90 €
<u>Handgemachte Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter</u> , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	19.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	29.90 €
<u>Paillard von der Rinderlende</u> , 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 €
<u>Roastbeef</u> rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Remouladensauce und Röstkartoffeln	19,90 €
<u>Currywurst</u> mit Spezial Currysauce und Pommes-frites	12.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €

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