

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 €
Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette		7.90 €

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 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill , serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat, Baguette		17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse , serviert mit knackigem Salat der Saison und Preiselbeeren-Ingwer-Chili-Dip, 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 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree, dazu hausgemachtes Apfelmus		28,90 €
Knusprig gebratener Zander , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat		24,90 €
Pljeskavica vom Grill würziges Hackfleisch mit Fetakäse, dazu Reis, Pommes-frites, frischem Zwiebeln und Cha-Cha-Cha		21,90 €
Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs , kleiner Salatgarnitur und Schnittlauch-Dip		21,90 €
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 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat		17,90 €
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese , geriebener Parmesan		17,90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan		12,90 €

Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis,		
	als Dessert	10.90 €
	zum Sattessen	14.90 €

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola)		10,90 €
---	--	---------

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