

Tageskarte Freitag 26. Mai 2023

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck	7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Burrata serviert mit bunten toskanischen Tomaten und Rucola in hausgemachtem Balsamico-Dressing, Baguette 14.90 €

Original „Ceasar Salad“ serviert mit Hähnchenbrust frisch gehobeltem Parmesan und Croutons 15.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und bunten Blattsalaten, Baguette 24.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Portion Frischer Schrobenhausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 17.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Spargel-Salat 21.90 €

Matjes „Hausfrauen Art“ in hausgemachter Sauerrahm-Mayonnaise mit Äpfeln und Zwiebeln) dazu Röstkartoffeln 15.90 €

Kalbslende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünem und weissem Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 22.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee, serviert mit Reis und Salatteller 16.90 €

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle 27.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) dazu Röstkartoffeln 17.90 €

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse und Fetakäse an kleiner Salatgarnitur 13.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, frisch geriebener Parmesan 23.90 €

Rigatoni mit Zucchini und Broccoli in Kräuterschaum 10.90 €

Menue du Jour Berner Bratwurst und Röstkartoffeln 10.90 €
Kleine Tiramisu

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit frischen Erdbeeren, Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 9.90 €

Hausgemachte Panna Cotta serviert mit Aprikosen-Amarettokompott u. Beeren 9.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren dazu Walnusseiscreme 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

2021 Chardonnay Carnuntum	0.2 l Glas	8.30 €
Markowitsch, Burgenland	0,75 l Fl.	29.00 €

