

Tageskarte Donnerstag 15. Juni 2023

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €
Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, Gebäck 7.90 €

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei 15.90 €

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 13.90 €

„**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 Wildkräutersalat, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem weissen und grünen Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 22.90 €

„**Münchener Schnitzel**“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat 16.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Filetsteak vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen grünen Bohnen und Pommes-frites 30.90 €

Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €

oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €

Omelette mit frischem Spargel und feinem Räucherlachs, serviert an kleiner Salatgarnitur 18.90 €

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Nussbutter, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Menue du Jour Hausgemachter Eintopf von grünen Bohnen mit Ochs Kleines Dessert 10.90 €

„**Rhabarber-Beeren-Trifle**“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurtcreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola 9.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, Walnusseiscreme 9.90 €

Hausgemachte Rote Grütze mit frischen Beeren und Vanillesauce 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

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

