

Tageskarte Freitag 23. Juni 2023

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Caral-Grönland Shrimps, Baguette 8.90 €

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Korainder, Baguette 7.90 €

1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette 18.90 €

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

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei 13.90 €

Burrata mit bunten Tomaten und Rucola, serviert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Spargelsalat 21.90 €

Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Dip 18.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salatteller 17.90 €

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

Küster Fleischpflanzerl, mit hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm u. Tagliatelle 27.90 €

Portion Frischer Schrobenhausener 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 €

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

Menü du Jour: Hausgemachter Rahmwirsing mit Spiegelei und Röstkartoffeln
Kleines Dessert 10.90 €

Joghurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren 9.90 €

„Beeren Trifle“ (Beernkompott geschichtet mit Joghurtcreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola 9.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce dazu Walnusseis 9.90 €

Hausgemachtes Grand-Marnier Parfait mit Himbeersauce und frischen Beeren 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

„Eins Zwei Zero“ Rosé alkoholfrei 0,2 l Glas 7.20 €
Johannes Leitz, 0,75 l Fl. 25.00 €

2021 Spezial Edition Weingut Knipser, Pfalz
„Liebstück für München“ 0,2 l Glas 11.90 €
Chardonnay/Weissburgunder trocken 0,7 l Fl. 36.00 €

