

# Tageskarte Dienstag 11. Juli 2023

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

**"Tom Yam Gai"** (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem  
Gemüse Asianudeln und Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

---

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

**Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps in leichter Estragonmayonnaise**,  
serviert im Salatbett, Baguette 18.90 €

**Burrata mit aromatischen Tomaten auf Rucola** serviert mit hausgemachtem  
Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken,  
Oliven und Ei, dazu Baguette 13.90 €

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

**Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet**, serviert auf buntem Salat der Saison,  
Baguette 21.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Matjes auf feinen grünen Bohnen**, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-  
Schmand und Röstkartoffeln 16.90 €

**Frutti di Mare in Tomaten-Weissweinsugo** serviert mit Spaghetti 18.90 €

**Entrecote vom Grill**, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und  
Pommes-frites 24.90 €

**Feiner Kalbsrückenbraten**, serviert mit Pfifferlingrahm, Röstkartoffeln und  
kleinem Salatteller 24.90 €

**Frische geröstete Steinpilze**, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl, Parmesan 24.90 €

**Handgemachte Ravioli mit Rote Bete-Füllung**, in Salbeibutter, serviert auf  
Rucola und Tomaten, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

**„Pressack sauer“** (vom Metzger Gassner mit Gartenkräuter-Vinaigrette),  
dazu Küsters Röstkartoffeln 12.90 €

**Menü du Jour:** Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce  
Kleines Dessert 10.90 €

---

**Erfrischende Joghurt Buttermilchkaltschale** mit vielen frischen Früchten 10.90 €

**Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait** mit Beerenkompott u. frischen Beeren 9.90 €

**Der 1. Blaubeerpfannkuchen** serviert mit Vanilleeis als Dessert 10,50 € gross 14.50 €

**Eiskaffee** (2 Kugeln Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagsahne) 7.90 €

## Küsters Weinempfehlung

**„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic**  
**serviert auf Eis, Zitrone und Minze)** 0,4 l Glas 7.50 €

**2021 Chardonnay/Weissburgunder** 0,2 l Glas 8.90 €

**Burkheimer Winzer, Baden** 0,7 l Fl. 31.00 €

