

# Tageskarte Dienstag 25. Juli 2023

**Erfrischende Gurken-Kaltschale** mit Einlage von 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 €  
**Burrata mit aromatischen bunten Tomaten auf Rucola** serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €  
**Gebackene Frühlingröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison 13.90 €  
**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei 13.90 €  
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Doradenfilets vom Grill**, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 18.90 €  
**„Pljeskavica“** (kroatisches Hackfleischgericht gefüllt mit Fetakäse) serviert mit Cha cha cha, Djuvecreis und Pommes-frites 17.90 €  
**Hausgemachtes Kalbsgulasch**, serviert mit Kartoffelgratin und kleinem Salat 18.90 €  
**Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry** mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €  
**US Ochsenbrust** serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, mit Apfel-Meerrettich 18.90 €  
**Küsters Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €  
**Hausgemachte Spinat-Käseknödel** in Nussbutter, auf Rucola und Tomaten 15.90 €  
**Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm**, serviert auf Tagliatelle 27.90 €  
**Frische geröstete Pfifferlinge** serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl  
**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 12.90 €  
**Menü du Jour:** Leberkäs mit Spiegelei und Pommes-frites  
Kleines Dessert 10.90 €

---

**Hausgemachte Limoncello Tiramisu** mit Himbeersauce und frischen Breeren 10.90 €  
**„Beeren Trifle“** (Mascarponecreme geschichtet mit Beerenkompott, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 9.90 €  
**Hausgemachtes Nougat Parfait** mit Mango-Passionsfruchtkompott 9.90 €

## Küsters Weinempfehlung

<b>„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)</b>	<b>0,4 l Glas</b>	<b>7.50 €</b>
<b>2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee</b>	<b>0,2 l Glas</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl</b>	<b>0,7 l Fl.</b>	<b>29.00 €</b>

