

# Tageskarte Donnerstag 06. 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 €

**Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“** (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit viel buntem Salat der Saison, Baguette 16.90 €

**Sommersalat** mit Melone und Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragon-mayonnaise, Baguette 17.90 €

**Gebackene Frühlingröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat 13.90 €

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

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Salzkartoffeln 26.90 €

**Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken**, mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 19.90 €

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

**Feiner Kalbstafelspitz** auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich 20.90 €

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

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

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

**Maultaschen** mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €

**Menü du Jour:** Bratwurst vom Grill auf hausgemachtem Kraut, Brot, Kleines Dessert 10.90 €

---

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

**"Beeren Trifle"** (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola 9.90 €

## Küstlers 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 €

