

Tageskarte Donnerstag 13. 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 Tomaten und Avocado auf Rucola serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

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

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

Sweater Scampi vom Grill, serviert mit hausgemachter Estragonmayonnaise und viel buntem Salat der Saison, Baguette 21.90 €

Verschiedene frische Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze) in Olivenöl geröstet, serviert auf buntem Salat der Saison, Baguette 21.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Hausgemachte Reiberdatschi, serviert mit Räucherlachs und Schnittlauch-Dip 18.90 €

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

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry, mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 23.90 €

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

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert auf Tagliatelle 27.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

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

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

Menü du Jour: Penne mit Broccoli in Kräuteröl, frisch geriebener Parmesan
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 €

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 €

