

# Tageskarte Mittwoch 12. 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 24.90 €

**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 €

