

# Tageskarte Donnerstag 27. Juli 2023

<b>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe</b> , Baguette	7.90 €
<b>Erfrischende Gurken-Kaltschale</b> mit Einlage von Grönland-Shrimps, Baguette	8.90 €
<b>"Tom Yam Gai"</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse Asianudeln und Koriander	8.90 €
als Vorspeise	gross 11.90 €

---

<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln	19.90 €
<b>Burrata mit aromatischen bunten Tomaten auf Rucola</b> serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette	15.90 €		
<b>Gebackene Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison	13.90 €		
<b>Salatteller „griechisch“</b> mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei	13.90 €		
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich			

---

<b>Doradenfilets vom Grill</b> , serviert mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und leichter Zitronen-Schnittlauchsauce	18.90 €
<b>„Pljeskavica“</b> (kroatisches Hackfleischgericht gefüllt mit Fetakäse) serviert mit Cha cha cha, Djuvecreis und Pommes-frites	17.90 €
<b>Hausgemachtes Hühnerfrikassee</b> serviert mit Reis und kleinem Salat	17.90 €
<b>US Ochsenbrust</b> serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, mit Apfel-Meerrettich	18.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	15.90 €
<b>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</b> in Nussbutter, auf Rucola und Tomaten	15.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm</b> , serviert auf Tagliatelle	27.90 €
<b>Frische geröstete Pfifferlinge</b> serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl	
<b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
<b>Gnocchi</b> in Salbeibutter, serviert mit mediterranem Schmorgemüse, Parmesan	15.90 €
<b>Menü du Jour:</b> Leberkäs mit Spiegelei und Pommes-frites	
Kleines Dessert	10.90 €

---

<b>„Beeren Trifle“</b> (Mascarponecreme geschichtet mit Beerenkompott, frischen Beeren und hausgemachtem Granola)	9.90 €
<b>Hausgemachtes Nougat Parfait</b> mit Mango-Passionsfruchtkompott	9.90 €
<b>Blaubeerpfannkuchen</b> serviert mit Vanilleeiscreme	als Dessert 10.50 €
	gross 14.50 €

## 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>

