

Tageskarte Freitag 07. 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 €

1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps in leichter Estragonmayonnaise,
serviert im Salatbett, Baguette 18.90 €

Burrata, serviert mit bunten aromatischen Tomaten auf Rucola serviert mit
hausgemachtem Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

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, und hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat 26.90 €

Rotbarschfilet vom Grill, serviert auf frischem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln
und hausgemachte Senfsauce 19.90 €

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

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

Frische geröstete Steinpilze, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl, Parmesan 24.90 €

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

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Menü du Jour: Bratwurst vom Grill auf hausgemachtem Kraut, dazu 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 €

Griechischer Joghurt mit schönsten frischen Beeren und Honig 9.90 €

Der 1. Blaubeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeis als Dessert 9.90 € gross 13.00 €

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 €

