

# 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 €

