

Tageskarte Freitag 28. Juli 2023

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Baguette	7.90 €
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	8.90 €
als Vorspeise	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 bunten Tomaten auf Rucola serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette	15.90 €		
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison	13.90 €		
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei	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			

Doradenfilets vom Grill , serviert auf frischem Blattspinat und Reis mit asiatischer Currysauce und frischem Koriander	18.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salat	17.90 €
US Ochsenbrust serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, mit Apfel- Meerrettich	18.90 €
Entrecote vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, feinen, grünen Bohnen, und Pommies-frites	24.90 €
Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	15.90 €
Frische geröstete Pfifferlinge serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl	21.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
Gnocchi in Salbeibutter, serviert mit mediterranem Schmorgemüse, Parmesan	15.90 €
Menü du Jour: Bratwurst vom Grill auf hausgemachtem Sauerkraut Kleines Dessert	10.90 €

„Beeren Trifle“ (Mascarponecreme geschichtet mit Beerenkompott, frischen Beeren und hausgemachtem Granola)	9.90 €
Hausgemachtes Nougat Parfait mit Mango-Passionsfruchtkompott	9.90 €
Blaubeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeiscreme	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 €
2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee	0,2 l Glas	8.50 €
Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl	0,7 l Fl.	29.00 €

