

Tageskarte Samstag 01. Juli 2023

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps, Baguette	8.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €

Frische Austernpilze in Olivenöl geröstet , serviert auf viel buntem Salat der Saison Baguette	15.90 €
---	---------

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

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln	19.90 €
--	---------	----------------------------------	---------

Rinderfiletscheiben vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €
--	---------

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Avocado, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, Baguette	15.90 €
---	---------

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Kabeljaufilet in der Knusperhülle gebacken , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat	22.90 €
---	---------

Kalbfleisch rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünen Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	22.90 €
---	---------

Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch serviert mit Kartoffelgratin	17.90 €
---	---------

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm , serviert auf Tagliatelle	27.90 €
---	---------

Münchener Schnitzel (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	16.90 €
--	---------

Holzfüllersteak vom Strohschwein gegrillt , serviert mit Pommes-frites und Cha cha cha	14.90 €
---	---------

Handgemachte Gnocchi in Salbei-Tomatenbutter , serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
---	---------

Spaghetti mit hausgemachter pikanter Linsen Bolognese , Parmesan	12.90 €
---	---------

Menü du Jour: Hausgemachtes Kartoffelgratin und Salat / 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 €
--	--------

Küsters Weinempfehlung

„Eins Zwei Zero“ Rosé alkoholfrei	0.2 l Glas	7.20 €
Johannes Leitz,	0,75 l Fl.	25.00 €

2021 Spezial Edition Weingut Knipser, Pfalz		
„Liebstück für München“	0,2 l Glas	11.90 €
Chardonnay/Weissburgunder trocken	0,7 l Fl.	36.00 €

