

Tageskarte Samstag 15. Juli 2023

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 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 €

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

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

Halloumi vom Grill auf mediterranem Grillgemüse, serviert mit Thymianhonig und Baguette 14.90 €

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) serviert mit buntem Salat der Saison, Baguette 16.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Island Kabeljau Filet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 21.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 16.90 €

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich, serviert auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €

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

Hausgemachtes Kalbsgulasch, serviert mit Kartoffelpüree und kleinem Salat 17.90 €

„Pasta a la Norma“ serviert mit mit Ricotta Sarda 13.90 €

Frische geröstet Pfifferlinge, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl 23.90 €

Menü du Jour: Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark im Salatbett
Kleines Dessert 10.90 €

Frische Himbeeren und Brombeeren auf leichter Joghurt-Mascarponecreme 10.90 €

Hausgemachtes Nugat-Parfait mit hausgemachtem Aprikosenkompott 9.90 €

Griechischer Joghurt mit vielen frischen Früchten und Honig 9.90 €

Der 1. Blaubeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeis 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 €

2021 Chardonnay/Weissburgunder 0,2 l Glas 8.90 €

Burkheimer Winzer, Baden 0,7 l Fl. 31.00 €

