Tageskarte Samstag 29. Juli 2023

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, Baguette					
Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Grönland-Shr					
"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage vo	•				
Gemüse Asianudeln und Koriander als Vorspeise 8.90	J € gross	s 11.90 € 			
"Vitello Tonnato" (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kap	ern und Zitrone	2).			
dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstka		19.90 €			
Burrata mit aromatischen bunten Tomaten auf Rucola serviert mit haus-					
gemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette					
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und	viel buntem	13.90 €			
Salat der Saison					
Salatteller "griechisch" mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebel		13.90 €			
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel					
buntem Salat der Saison, Baguette					
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Porti	on erhältlich				
Frische Kalbsleber "Berliner Art" mit Äpfeln und Zwiebeln, hau	ısaemachtem				
Kartoffelpüree und Apfelkompott	iogernaomen	26.90 €			
"Münchener Schnitzel" (paniertes Schweineschnitzel mit Meerr	ettich) serviert	20.00			
mit hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln					
Entrecote vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, feir	nen, grünen	17.90 €			
Bohnen, und Pommes-frites					
Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Karotten-Petersiliengemüse und					
Kartoffelpüree 15.90 €					
Lachstranche vom Grill, serviert auf Tagliatelle Prima Vera (mit frischem Gemüse					
und Estragonschaum)					
Frische geröstete Pfifferlinge serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl					
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan					
Menü du Jour: Gnocchi mit mediterranem Schmorgemüse/Kleines Dessert					
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Kompott von Bühler Zwet	sohaon und				
Walnusseis	<u>songen</u> unu	10.90 €			
Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Be	eren	9.90 €			
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm	-	9.90 €			
Blaubeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeiscreme	als Dessert				
	gross	14.50 €			
Küsters Getränkeempfehlung					
"Sommerschorle" (Rosé gespritzt mit Tonic					
serviert auf Eis, Zitrone und Minze)	0,4 I Glas	7.50 €			
Scivicit aui Eis, Littolie ullu Millizej	0,4 i Gias	7.50 €			
2022 "Summerfeeling" Weisswein Cuvee	0,2 I Glas	8.50 €			
Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl	0,7 I FI.	29.00 €			
Tronigat Landoloi, Badon Raiociotain		_0.00			