

Tageskarte Sonntag 02. Juli 2023

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps,
Baguette 8.90 €

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 7.90 €

"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem
Gemüse Asianudeln und Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

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 €

Burrata mit aromatischen Tomaten, serviert mit hausgemachtem Balsamico-
Dressing auf Rucola, Baguette 15.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

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

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

Hausgemachtes Kalbs-Gulasch „Szegediner Art“ serviert mit Röstkartoffeln 17.90 €

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

„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleisch Spezialität gefüllt mit Fetakäse) dazu
Cha Cha Cha und Pommes-frites 17.90 €

Entrecote vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und
Pommes-frites 24.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €

„PennePrima Vera“ (frisches Gemüse in Estragonschaum) Parmesan 12.90 €

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

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

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 €

Küstlers 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 €

