

# Tageskarte Sonntag 09. Juli 2023

**Erfrischende Gurken-Kaltschale** mit Einlage von Coral-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 €

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

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

**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Ei, dazu Baguette 13.90 €

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

**Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet**, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl Dressing, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Zanderfilet vom Grill**, serviert auf frischem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Senfsauce 19.90 €

**Atlantic Lachstranche vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 18.90 €

**Entrecote vom Grill**, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 26.90 €

**Feiner Kalbsrückenbraten**, serviert auf Tagliatelle in Pfifferlingrahm 24.90 €

**Frische geröstete Steinpilze**, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl, Parmesan 24.90 €

**Handgemachte Ravioli mit Rote Bete-Füllung**, in Salbeibutter, serviert auf Rucola und Tomaten, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

**„Pressack sauer“** (vom Metzger Gassner mit Gartenkräuter-Vinaigrette), dazu Küsters Röstkartoffeln 12.90 €

**Menü du Jour:** Pasta mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen u. Parmesan Kleines Dessert 10.90 €

---

**"Beeren Trifle"** (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola 9.90 €

**Griechischer Joghurt mit schönsten frischen Beeren** und Honig 9.90 €

**Der 1. Blaubeerpfannkuchen** serviert mit Vanilleeis als Dessert 10,50 € gross 14.50 €

**Eiskaffee** (2 Kugeln Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagsahne 7.90 €

## 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 €**