Tageskarte Sonntag 16. Juli 2023

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Grönland-Shrimps, Baguette		
<u>"Tom Yam Gai"</u> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frische Gemüse Asianudeln und Koriander als Vorspeise 8.90 € gross	em 11.90 €	
<u> </u>		
"Vitello Tonnato" (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln), 19.90 €	
dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln Burrata mit aromatischen Tomaten auf Rucola serviert mit hausgemachtem	19.90 €	
Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette	15.90 €	
Ofenwarme hausgemachte "Melanzane" (Auberginen-Tomaten-Auflauf) servie		
mit buntem Salat der Saison, Baguette	16.90 €	
1/2 Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonna	aise,	
serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich		
Lachstranche vom Grill, serviert auf Tagliatelle und Broccoli in Zitronen-Schau	m21 Q∩ €	
"Münchener Schnitzel" (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich, serviert	1112 1.30 C	
hausgemachtem Kartoffel-Endioviensalat	17.90 €	
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferling		
in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	23.90 €	
Entrecote vom Grill, serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und		
Pommes-frites	24.90 €	
Hausgemachtes Kalbsgulasch, serviert mit Kartoffelpüree und kleinem Salat	17.90 €	
"Piccata Milanese" (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo	26.90 €	
Frische geröstet Pfifferlinge, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl	20.90 € 21.90 €	
Menü du Jour: Hausgemachtes Kartoffelgratin und viel bunter Salat	21.30 C	
Kleines Dessert	10.90 €	
Frische Himbeeren und Brombeeren auf leichter Joghurt-Mascarponecrem	<u>ıe</u> 10.90 €	
Hausgemachtes Nugat-Parfait mit hausgemachtem Aprikosenkompott	9.90 €	
Griechischer Joghurt mit vielen frischen Früchten und Honig	9.90 €	
<u>Der 1. Blaubeerpfannkuchen</u> serviert mit Vanilleeis als Dessert 10,50 € gross 14.50 €		

<u>Küsters Weinempfehlung</u> "Sommerschorle" (Rosé gespritzt mit Tonic		
serviert auf Eis, Zitrone und Minze)	0,4 I Glas	7.50 €
2021 Chardonnay/Weissburgunder	0,2 I Glas	
Burkheimer Winzer, Baden	0,7 I FI.	31.00 €