

# Tageskarte Sonntag 23. 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 €

---

**Frische geröstete Pfifferlinge**, serviert auf bunten Sommersalaten, Baguette 23.90 €  
**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €  
**Burrata mit aromatischen bunten Tomaten auf Rucola** serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €  
**Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche** mit buntem Salat 12.90 €  
**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei 13.90 €  
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Lachstranche vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalatsalat 19.90 €  
**„Matjes „Hausfrauen Art“** (eingelegt in Sauerrahm mit Äpfeln, Essiggurken und Zwiebeln) dazu Röstkartoffeln 16.90 €  
**Frische Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €  
**Hähnchenbrust Gyros vom Grill**, serviert mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes-frites 17.90 €  
**Us Ochsenbrust** serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, mit Apfel-Meerrettich 18.90 €  
**Küsters Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Röstkartoffeln 15.90 €  
**Entrecote vom Grill**, serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites 24.90 €  
**Ravioli mit Rote Bete Füllung** in Salbei-Birnenbutter, serviert auf Rucola 15.90 €  
**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 12.90 €  
**Menü du Jour:** Hausgemachtes Kartoffelgratin mit viel buntem Sommersalat  
Kleines Dessert 10.90 €

---

**Hausgemachte Limoncello Tiramisu** mit Himbeersauce und frischen Beeren 10.90 €  
**„Beeren Trifle“** (Mascarponecreme geschichtet mit Beerenkompott, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 9.90 €  
**Hausgemachtes Nougat Parfait** mit Mango-Passionsfruchtkompott 9.90 €

## Küsters Weinempfehlung

**„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)** 0,4 l Glas 7.50 €

**2021 Liebstück für München (Chardonnay&Weißburgunder) Spezial Edition Weingut Knipser, Pfalz** 0,2 l Glas 11.90 €

