

Tageskarte Sonntag 30. Juli 2023

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Baguette	7.90 €
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	8.90 €
als Vorspeise	gross 11.90 €

„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 €		
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison	13.90 €		
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei	15.90 €		
Rinderfiletscheiben vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €		
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich			

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	26.90 €		
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) serviert mit hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln	17.90 €		
Rinderfiletsteak vom Grill , serviert mit hausgemachter Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen, und Pommes-frites	29.90 €		
Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Karotten-Petersiliengemüse und Kartoffelpüree	15.90 €		
Lachstranche vom Grill , serviert auf Tagliatelle Prima Vera (mit frischem Gemüse und Estragonschaum)	19.90 €		
Handgemachte Ravioli mit Pfifferlingfüllung , serviert mit frischem Blattspinat und Pfifferlingen in Rahm	18.90 €		
Frische geröstete Pfifferlinge serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl	21.90 €		
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	12.90 €		
Menü du Jour: Bratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat/Kleines Dessert	10.90 €		

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Kompott von Bühler Zwetschgen und Walnusseis	10.90 €		
Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Beeren	10.90 €		
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm	9.90 €		
Blaubeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeiscreme	als Dessert	10.50 €	
	gross	14.50 €	

Küsters Getränkeempfehlung

„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)	0,4 l Glas	7.50 €
2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee	0,2 l Glas	8.50 €
Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl	0,7 l Fl.	29.00 €

