

Tageskarte Dienstag 08. August 2023

| | |
|--|------------------------------------|
| Erfrischende kalte Gurkenrahmsuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps | 8.90 € |
| Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , 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 € |

| | |
|--|--|
| Ofenfrische hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten | 14.90 € |
| „Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette | 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 € |
| Burrata mit aromatischen 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 € |
| 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 | |

| | |
|---|-------------------------|
| Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs , Schnittlauch Schmand und Salatgarnitur | 18.90 € |
| Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln | 23.90 € |
| Entrecote vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites | 24.90 € |
| Kalbsgulasch „Szegediner Art“ serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree | 17.90 € |
| Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm , serviert auf Tagliatelle | 27.90 € |
| Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat | 15.90 € |
| Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan | 21.90 € |
| Ravioli mit Walnuss-Gorgonzolafüllung in Salbei-Birnenbutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan | 15.90 € |
| Penne mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) u. Fetakäse | 12.90 € |
| Menü du Jour: Hausgemachter Eintopf von breiten, grünen Bohnen, mit Wienerle | Kleines Dessert 10.90 € |

| | |
|---|-----------------------------------|
| „Beeren Trifle“ (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme frischen Beeren und hausgemachtem Granola | 9.90 € |
| Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Himbeeren | 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 € |

