

Tageskarte Donnerstag 10. August 2023

Erfrischende kalte Gurkenrahmsuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps 8.90 €
"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 haus-
 gemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
 Salat der Saison 13.90 €

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

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

Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf Rucola in
 Balsamico-Dressing, Baguette 23.90 €
 alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Fangfrische Dorade vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem
 Kartoffel-Endiviensalat 23.90 €

Kabeljau vom Grill, serviert auf frischem Gemüse mit asiatischem Curry,
 Basmatireis hausgemachtem Mango-Chili-Chutney und frischem Koriander 21.90 €

Entrecote vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und
 Pommes-frites 24.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Geröstl von Hendl und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salat 13.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

„Penne con Salsiccia“ (pikante italienische Mettwurst in Tomaten-Gemüsesugo
 frisch geriebener Parmesan 13.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti 21.90 €

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 frischen Himbeeren und Himbeersauce 9.90 €

Schönste frische Beeren mit griechischem Jogurt und Honig 10.90 €

Wildheidelbeerpfannkuchen 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 €

