

Tageskarte Donnerstag 17. 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 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

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 €

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

Schönste frische deutsche Steinpilze in Olivenöl geröstet serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette, dazu Baguette 24.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von verschiedenen frischen Fischen, dazu Rosmarinkartoffeln 18.90 €

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 19.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 23.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller 16.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Steinpilzen in Rahm und Broccoli serviert auf Tagliatelle 27.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Endivensalat 15.90 €

Schönste deutsche Steinpilze in Olivenöl geröstet serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl 24.90 €

Trapezio mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola 15.90 €

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese und frisch geriebenem Parmesan 12.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

Menü du Jour: Ofenfrischer Leberkäs mit Kartoffelsalat
Melone mit Zitropensorbet 10.90 €

Hausgemachte Limoncello-Tiramisu mit frischen Beeren und Himbeersauce 9.90 €

FrISCHE Früchte und Beeren mit griechischem Jogurt, Krokant und Honig 10.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, Walnusseiscreme 9.90 €

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 €

