

# 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 €

