

Tageskarte Freitag 04. August 2023

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 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 €

Burrata mit aromatischen Tomaten auf Rucola serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette 15.90 €

Original „Ceasar Salad“ serviert mit Hähnchenbrust vom Grill und Croutons 17.90 €

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

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 26.90 €

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

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

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €

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

Persisches „Chorrescht“ (Kalbfleisch-Schmorgericht mit Blattspinat), serviert mit Basmatireis und frischen Kräutern 17.90 €

Toskanisches Kalbsragout serviert auf Pappardelle 14.50 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 21.90 €

Menü du Jour: Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto 10.90 €
Griechischer Jogurt mit Melone

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm und Mango-Passionsfrucht Kompott 9.90 €

Schönste frische Himbeeren mit Jogurt-Mascarponecreme und Himbeersauce 10.90 €

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 €

