

# Tageskarte Freitag 11. 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 €

**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 €

**Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“** (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit  
viel buntem Salat der Saison, Baguette 16.90 €

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 €

**Frische Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem  
Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

**„Cordon Bleu“** mit hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 25.90 €

**Küsters Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

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

**„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:** Penne mit Letscho und Fetakäse 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 €**

