

# Tageskarte Freitag 25. 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** auf Carpaccio von Roter Bete und Wildkräutersalat in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 16.90 €

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

**FrISCHE geröstete Steinpilze** auf Rucola in Balsamico-Dressing, Baguette 24.90 €

**OfenfrISCHE, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche** an bunten Salaten 14.90 €

**Rinderfiletscheiben vom Grill** mit hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalaten, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Frangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 26.90 €

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

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

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet** mit frischen Pfifferlingen und Broccoli in Rahm, serviert auf Tagliatelle 27.90 €

**„Piccata Milanese“** (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 26.90 €

**Hähnchenbrust Gyros** vom grill mit Tzatziki, Pomes frites und kleinem Salat 17.90 €

**Currywurst** mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

**Fussili mit hausgemachtem Kalbs-Gemüse-Ragout** Toskanische Art 13.90 €

**Handgemachte Ravioli** mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan 15.90 €

**Schinkennudeln** mit ei und kleinem Salatteller 10.90 €

**Menü du Jour:** Pellkartoffeln mit Kräuterquark im Salatbett/Kleines Dessert 10.90 €

---

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

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott**, Walnusseiscreme 9.90 €

**„Zwetschgen Trifle“** (Zwetschgenkompott, Joghurtcreme und Granola) 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 €

**„Summerfeeling“** Weissweincuvee, Landerer Pfalz. 0,2 l Glas 8.50 €

0,7 Fl. 29.00 €

**Vinada“** Alkoholfreier Sekt spritzig und frisch 0,1 l Glas 4.00 €

