

# Tageskarte Mittwoch 02. August 2023

<b>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe</b> , Baguette	7.90 €
<b>Erfrischende Gurken-Kaltschale</b> mit Einlage von Grönland-Shrimps, Baguette	8.90 €
<b>"Tom Yam Gai"</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse Asianudeln und Koriander	8.90 €
als Vorspeise	gross 11.90 €

---

<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln	19.90 €
<b>Burrata mit aromatischen bunten Tomaten auf Rucola</b> serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette	15.90 €		
<b>Halloumi vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90 €		
<b>Gebackene Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison	13.90 €		
<b>Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps</b> in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €		
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €		
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich			

---

<b>Hausgemachte Reiberdatschi</b> , serviert mit feinem Räucherlachs, Schnittlauch-Dip und Salatgarnitur	18.90 €		
<b>Hausgemachtes Hirschgulasch</b> mit Blaukraut, Spätzle und Preiselbeeren	17.90 €		
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> mit Basmatireis und frischem Koriander	17.90 €		
<b>„Scalopine al Limone“</b> (Kalbsschnitzel in Zitronensauce, serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	26.90 €		
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree	15.90 €		
<b>Currywurst</b> mit Küster Spezial-Curywurstsauce und Pommes-frites	10.90 €		
<b>Toskanisches Kalbsragout</b> serviert auf Pappardelle	14.50 €		
<b>Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce</b>	11.90 €		
<b>Schinkennudeln</b> mit Ei und kleinem Salatteller	10.90 €		
<b>Menü du Jour:</b> Bratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat/Kleines Dessert	10.90 €		

---

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Limetten-Sauerrahm und Mango-Passionsfrucht Kompott	9.90 €		
<b>Zwetschgen Trifle</b> (hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt Mascarponecreme und Granola)	9.90 €		
<b>Crepe gefüllt. mit hausgemachtem Kompott von frischen Aprikosen</b> dazu Walnusseiscreme	9.90 €		

## Küsters Getränkeempfehlung

<b>„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)</b>	<b>0,4 l Glas</b>	<b>7.50 €</b>
<b>2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee</b>	<b>0,2 l Glas</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl</b>	<b>0,7 l Fl.</b>	<b>29.00 €</b>

