

Tageskarte Samstag 19. 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 €

Carpaccio a la Cipriani (mit hausgemachter leichter Zitronen-Mayonnaise)
 Baguette 19.50 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

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

Fangfrische Dorade vom Grill, serviert mit mediterranem Schmorgemüse und
 Rosmarinkartoffeln 26.90 €

Asiatisches Hähnchen Curry mit Pak-Choi, Ananas und Gemüse, serviert mit
 Basmatieis und frischem Koriander 17.90 €

Frische Kalbsleder „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln hausgemachtem
 Kartoffelpüree und Apfelkompott 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 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

Menü du Jour: Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, Rucola und Fetakäse
 Kleines Dessert 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 €

Tabelle 1-1

Küsters Getränkeempfehlung

„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)	0,4 l Glas	7.50 €
„Vinada“ Alkoholfreier Sekt Spritzig und frisch	0,1 l Glas	6.00 €
2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee	0,2 l Glas	8.50 €
Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl	0,7 l Fl.	29.00 €

