

Tageskarte Samstag 26. 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 €

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

Ofenfrische Melanzane (Auberginen-Tomatenauflauf) mit bunten Salaten 14.90 €

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Oliven und Ei 14.90 €

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

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

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

Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen und Semmelknödel 18.90 €

„Chorrescht“ (persisches Schmorgericht mit Aubergine, Tomate und Kalbfleisch) serviert uzt Bamatireis und frischen Kräutern 17.90 €

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

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 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

Hähnchenbrust Gyros vom Grill mit Tzatziki, Pommes frites und kleinem Salat 17.90 €

Tagliatelle mit hausgemachtem Kalbs-Gemüse-Ragout Toskanische Art 13.90 €

Menü du Jour: Hausgemachter Bohneneintopf mit Ochs/Kleines Dessert 10.90 €

Auswahl von verschiedenem Käse, dazu Trauben und Baguette 8.90 €

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 €

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 €