

# 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

<b>„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze)</b>	<b>0,4 l Glas</b>	<b>7.50 €</b>
<b>„Summerfeeling“ Weissweincuvee, Landerer Pfalz.</b>	<b>0,2 l Glas</b>	<b>8.50 €</b>
	<b>0,7 Fl.</b>	<b>29.00 €</b>
<b>Vinada“ Alkoholfreier Sekt spritzig und frisch</b>	<b>0,1 l Glas</b>	<b>4.00 €</b>