

Tageskarte Sonntag 13. 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 €

Salat Nicoise mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, feinen, grünen Bohnen und Ei, dazu Baguette 15.90 €

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison 13.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Frisch zubereitetes Rindertatar serviert mit Pommes-frites, Trüffelmayonnaise 21.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen mit Äpfeln und Zwiebeln, Roter Bete, Röstkartoffeln und Schnittlauch-Schmand 16.90 €

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

Zanderfilet vom Grill, serviert auf frischem Blattspinat mit asiatischem Curry, Basmatireis, hausgemachtem Mango-Chili-Chutney und frischem Koriander 19.90 €

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

Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Broccoli 27.90 €

Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel- Meerrettich 20.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

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

„Beeren Trifle“ (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme frischen Beeren und hausgemachtem Granola 9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit frischen Himbeeren und Himbeersauce 9.90 €

Schönste frische Beeren mit griechischem Jogurt und Honig 10.90 €

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 €

2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee 0,2 l Glas 8.50 €

Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl 0,7 l Fl. 29.00 €

