

# Tageskarte Sonntag 20. 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 €

**Burrata** auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika und Rucola in Balsamico-Olivenöl-  
Dressing, Baguette 16.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

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

**Matjes**, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Dip, feinen, grünen Bohnen,  
Roter Bete und Röstkartoffeln 17.90 €

**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 €

**Frisch zubereitetes Rindertatar**, serviert mit leichter Zitronen-Mayonnaise und  
Pommes-frites 21.90 €

**Küsters Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

**Currywurst** mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

**Gnocchi** in hausgemachtem Sugo von frischen Tomaten, Parmesan 15.90 €

**Menü du Jour:** Pressack in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln  
Kleines Dessert 10.90 €

---

**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 €

**„Vinada“ Alkoholfreier Sekt spritzig und frisch** 0,1 l Glas 4.00 €

