

Tageskarte Sonntag 27. 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 und Asianudeln 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 €
Ofenfrische Melanzane (Auberginen-Tomatenaufwurf) mit bunten Salaten 14.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Ei dazu Baguette 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 mit 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 €
„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 9.90 €
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 €

