

# Tageskarte Mittwoch 09. August 2023

<b>Erfrischende kalte Gurkenrahmsuppe</b> mit Einlage von Coral Grönland Shrimps	8.90 €
<b>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe</b> , Baguette	7.90 €
<b>"Tom Yam Gai"</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse Asianudeln und Koriander	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

---

<b>Ofenfrische hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche</b> mit bunten Blattsalaten	14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
<b>Burrata mit aromatischen Tomaten auf Rucola</b> serviert mit hausgemachtem Tomaten-Balsamico-Dressing und Baguette	15.90 €
<b>Gebackene Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison	13.90 €
<b>Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in leichter Estragon Mayonnaise</b> , serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

<b>Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs</b> , Schnittlauch Schmand und Salatgarnitur	18.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen</b> in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	23.90 €
<b>Entrecote vom Grill</b> , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites	24.90 €
<b>Kalbsgulasch „Szegediner Art“</b> serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree	17.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm</b> , serviert auf Tagliatelle	27.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	15.90 €
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan	21.90 €
<b>Ravioli mit Rote Bete-Füllung</b> in Salbei-Birnenbutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan	15.90 €
<b>Penne mit hausgemachtem Letscho</b> (ungarisches Paprikagemüse) u. Fetakäse	12.90 €
<b>Menü du Jour:</b> Hausgemachter Eintopf von breiten, grünen Bohnen, mit Wienerle Kleines Dessert	10.90 €

---

<b>„Beeren Trifle“</b> (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme frischen Beeren und hausgemachtem Granola	9.90 €
<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> mit Himbeersauce und frischen Himbeeren	9.90 €
<b>Blaubeerpfannkuchen</b> 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>2022 „Summerfeeling“ Weisswein Cuvee</b>	<b>0,2 l Glas</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Weingut Landerer, Baden Kaiserstuhl</b>	<b>0,7 l Fl.</b>	<b>29.00 €</b>

