

Küsters Küche Donnerstag 04.06.20

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander 5.90
Hausgemachte Rote Bete Suppe mit Räucherlachs und Meerrettich, Brot 6.50

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 13.90

Hauseingelegte, gehäutet Paprika mit Büffelmozzarella in grünem Olivenöl serviert mit frischem basilikum und Baguette 13.90

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem PreiselbeerIngwer-Chili-Dip und viel buntem Salt der Saison, Baguette 14.90

Fangfrisches Kabeljaufilet vom Grill, serviert mit mediterranem Schmor-gemüse und Reis 17.90

Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 22.90
oder Röstkartoffeln 24.90

Hähnchenbrust Gyros mit Austernpilzen und Egerlingen, serviert mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes-frites 14.90

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Pappardelle 15.90

„Kaiserschnitzel“ (Schweineschnitzel in der Knusperpanade) serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90

Italienischer Gemüse-Tomaten-Eintopf mit Seawater Scampi und Piccolini-Nudeln, Baguette 17.90

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.50

„Erdbeer Trifle“ (Frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarpone-creme, Erdbeerpüree und Granola) 7.90

Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen dazu Walnusseiscreme 8.90

Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.50
zum Sattessen 11.00

Küsters Getränke Empfehlung

Campari „Amalfi“ mit Pink Grapefruitsaft und Bitter-Lemon 0,2 l Gl. 4.20

0,4 l Gl. 7.90

Frisch eingetroffen 2020 er Rosé aus Südafrika Weingut Delheim 0,2 l Gl. 7.90

0,7 l Fl. 24.00