

Küsters Küche Sonntag 07.06.20

Hausgemachte Rote Bete Suppe mit Räucherlachs und Meerrettich, Brot 6.50

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe mit Baguette 6.50

"Tom Yam Gai" (asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 7.50 zum Sattessen 12.00

Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella in grünem Olivenöl, serviert mit Rucola und frischem Basilikum, Baguette 13.90

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Ananas-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und viel buntem Salt der Saison, Baguette 14.90

Frische geröstete Egerlinge u. Austernpilze auf bunten Salaten. Baguette 13.90

Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salatteller 14.90

Feines Gulasch vom heimischen Reh aus der L'Estocq'schen Forstverwaltung, serviert mit Tagliatelle 17.90

Seawater Scampi vom Grill, serviert mit Spaghetti in Tomatensugo 18.90

Hausgemachte Kalbfleischpfanzerl mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

Geschnetzeltes vom Rinderfilet und frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle und kleinem Salatteller 24.90

Rotondi mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Salbeibutter auf Rucola, Parmesa 12.90

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Ananas Mango-Kompott 8.50

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, Südafrika Weingut Delheim 0,2 l Gl. 7.90

0,7 l Fl. 24.00