

# Küsters Küche Dienstag 11.08.2020

## Suppen

**Gurken-Joghurt-Kaltschale** mit Einlage von Grönland Shrimps, Gebäck 7.90  
„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,  
frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein 7.90 gross 11.90

## Salate und kalte Speisen [ alles auch als Vorspeisenportion erhältlich ]

**1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps** in leichter Estragon-  
mayonnaise serviert im Salatbett, dazu Baguette 15.90

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney,  
karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90

**Büffelmozzarella** auf Rucola, gehäuteter Paprika u. Avocado, dazu Baguette 13.90

**Gebackene Tintenfischringe** mit Curry-Estragon-Mayonnaise und viel buntem  
Salat der Saison, Baguette 12.90

„**Salat Nicoise**“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Gurken und Ei. 13.90

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und  
Zitrone, dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln 17.90

## Hauptspeisen

**Fangfrischer Kabeljau in der Knusperhülle gebacken**, serviert mit haus-  
gemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 17.90

**Matjes „Hausfrauen Art“** serviert mit Röstkartoffeln 15.90

**Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry** mit Basmatireis u. frischem Koriander 15.90

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit frischen  
Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 19.90

**Frische Pfifferlinge und Champignons in Olivenöl geröstet**, auf Spaghetti 18.90

**Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 10.90

## Menü du Jour

Schweizer Wurstsalat mit Graubrot/Aprikosenkompott mit Schokoladeneis 10.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

**Erfrischende Buttermilchkaltschale** mit vielen frischen Früchten 8.90

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott**, dazu Walnusseis 8.90

**Hausgemachtes Mokka- und Krokantparfait** mit Kompott  
von frischen Aprikosen 8.90

## Küsters Getränke Empfehlung

**Campari „Amalfi“** (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon 0,2 l Gl. 4.20  
und Pink Grapefruitsaft 0,4 l Gl. 7.90

**Rosé Sommerschorle** (Delheim Rose auf Eis und Zitrone 0,2 l Gl. 3.70  
gespritzt mit Tonic und Mineralwasser) 0,4 l Gl. 5.90

**2019 Chardonnay**, Fosche, Piemont, Vite Colte 0,2 l Gl. 8.90  
0,7 l Fl. 28.00

