

Küsters Küche Freitag 14.08.2020

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]

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

Burrata auf Rucola und hauseingelegter, gehäuteter Paprika, dazu Baguette 15.90

Verschiedene frische Pilze, serviert auf viel buntem Blattsalat, Baguette 15.90

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
Salat der Saison, Baguette 10.90

Carpaccio vom Rinderfilet, serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl
und frisch gehobeltem Parmesan 14.90

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

Hauptspeisen

Thunfischsteak aus dem westindischen Ozean vom Grill, serviert auf
mediterranem Schmorgemüse, dazu Wasabi, eingelegter Ingwer und frischer
Koriander, Baguette 25.90

Fangfrischer Saibling vom Grill, mit Zitronenbutter u. hausgemachtem
Kartoffel-Eisbergsalat 22.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

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

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Pfifferlingrahm, serviert auf Tagliatelle 24.90

Frische Steinpilze geröstet, auf Spaghetti in Rosmarinöl 22.90

Panzeroti mit Ricotta-Birnenfüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola 12.90

Penne mit Hähnchenbrust u. Broccoli in hausgemachtem Basilikumpesto 14.90

Geröstl von Hähnchen und Bratkartoffeln mit Spiegelei und kleinem Salat 10.90

Menü du Jour

Penne mit Tomaten-Linsensugo und Fetakäse/Melone mit Eiscreme 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Erfrischende Buttermilchkaltschale mit vielen frischen Früchten 8.90

Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90

Schönste frische Beeren mit Joghurt-Mascarponecreme 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 (Rose auf Eis und Zitrone 0,2 l Gl. 3.70
gespritzt mit Tonic und Mineralwasser) 0,4 l Gl. 5.90

