

Küsters Küche Mittwoch 12.08.2020

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]

Atlantik Doradenfilets vom Grill mit Curry-Dip und Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing, Baguette	18.90
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
Burrata auf Rucola, gehäuteter Paprika und Avocado, dazu Baguette	15.90
„ Salat Nicoise “ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Gurken und Ei.	13.90
Frische in Olivenöl geröstete Steinpilze auf Rucola , serviert mit frisch gehobeltem Parmesan, dazu Baguette	22.90
„ 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 hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	17.90
Matjes „Hausfrauen Art“ serviert mit Röstkartoffeln	15.90
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfilet , Basmatireis und frischer Koriander	21.90
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
Panzeroti mit Ricotta-Birnenfüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola	12.90
Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Graubrot	10.90

Menü du Jour

Hausgemachter Kräuterquark und neue Kartoffeln im Salatbett, serviert mit gehacktem Ei	Kleiner Bananen Split	10.90
--	-----------------------	-------

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 und Pink Grapefruitsaft	0,2 l Gl.	4.20
	0,4 l Gl.	7.90

Rosé Sommerschorle (Delheim Rose auf Eis und Zitrone gespritzt mit Tonic und Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.90
2019 Chardonnay , Fosche, Piemont, Vite Colte	0,2 l Gl.	8.90
	0,7 l Fl.	28.00