

Küsters Küche Mittwoch 19.08.2020

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]

Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinkenquiche mit buntem Salat 10.90

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

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

1/2 Avocado gefüllt mit Grönland Shrimps in Estragonmayonnaise, serviert
im Salatbett, Baguette

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
Salat der Saison, Baguette 15.90

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

Hauptspeisen

Tagliatelle in Trüffelschaum mit frisch gehobeltem Sommertrüffel 16.90

Donau-Waller im Wurzelsud serviert mit Salzkartoffeln und Meerrettich 18.50

Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller 14.90

Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulsch mit Kartoffelpüree u. kleinem Salat 15.90

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

Hähnchenbrust-Gyros vom Grill serviert mit Tzatziki und Pommes-frites 14.90

Frische geröstete Pfefferlinge auf Spaghetti in Rosmarinöl 18.90

1 Paar Wienerle mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7.90

Menü du Jour

Falafel (arabische Kichererbsen Spezialität) serviert mit Couscous und
Joghurt-Minz-Dip Melone mit Mangosorbet 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90

Wild Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90

Joghurt-Mascarponecreme mit frischen Früchten 8.90

Hausgemachte Tiramisu mit Humbersauce u. schönsten, frischen Beeren 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

Sommer Schorle (Rosé gespritzt mit Tonic und Mineralwasser) 0,2 l Gl. 3.70
0,4 l Gl. 5.50

