

Küsters Küche Sonntag 23.08.2020

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, Avocado und gehäuteter Paprika, dazu Baguette 15.90
1/2 Avocado gefüllt mit Grönland Shrimps in Estragonmayonnaise, serviert
im Salatbett, Baguette 15.90
Lachstranche vom Grill mit Zitronenbutter u. viel buntem Salat der Saison 16.90
„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und
Zitrone, dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln 17.90

Hauptspeisen

Küsters mediterraner Fisch-Gemüseintopf, mit Einlage von verschiedenen
frischen Fischen und Scampi, Baguette 17.90
Maine Hummer in Hummerschaum, serviert auf Tagliatelle 22.90
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmspinat und Röst-
kartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich 15.90
Piemontesisches Kalbsragout mit frischen Kräutern, auf Pappardelle 14.90
Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch mit Kartoffelgratin u. kleinem Salat 15.90
„**Pljeskavica**“ (kroatische Hackfleisch Spezialität vom Kalb, gefüllt mit
Fetakäse, dazu Pommes-frites und Cha cha cha 15.90
Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Rucola-Salat 13.90
Penne mit Hähnchenbrust, Broccoli und Tomaten, in Kräuterpesto,
frisch geriebener Parmesan 14.90
Filetsteak vom Grill, Pfeffersauce feine, grüne Bohnen und Pommes-frites 27.90
Zwiebelfleisch vom Rinderfilet mit Majoran, dazu Röstkartoffeln und Salat 24.90

Menü du Jour

Geröstl von Hähnchen und Bratkartoffeln, mit Spiegelei und kleinem Salat
Zitronencreme mit Kompott 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90
Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90
Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Früchten 8.90
Erfrischende Joghurt-Buttermilchkaltschale mit frischen Früchten 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 u. Mineralwasser) 0,2 l 3.70 0,4 l 5.50

