

Küsters Küche Dienstag 01.09.2020

Suppen

Hausgemachte Minestrone, mit gerösteten Pilzen und frisch geriebenem Parmesan dazu Baguette 7.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Büffelmozzarella auf Salat, Avocado und gehäuteter Paprika in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette 13.90

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

1/2 Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in Dillmayonnaise, serviert im Salatbett, dazu Baguette 15.90

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

Hauptspeisen

Lauwarm Pochierter Lachs mit Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett dazu Pellkartoffeln 15.90

Filetsteak vom Grill mit hausgemachtem Kräuteröl und feinen, grünen Bohnen dazu Pommes-frites 27.90

Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller 15.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90

Menü du Jour

Hausgemachter Bohnen-Eintopf mit Wienerle und Ochs Amarena-Kirscheiscreme mit Himbeersauce 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, Walnusseis 7.90

Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90

Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm und frischen Beeren 8.90

Küsters Getränke Empfehlung

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

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

Riesling Sekt extra trocken, Weinhaus Meßmer Pfalz 0,1 l Gl. 5.00
0,7 l Fl. 32.00