

Küsters Küche Donnerstag 03.09.2020

Suppen

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

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter, buntem Sommersalat und Avocado, Baguette 16.90

Büffelmozzarella auf mediterranem Grillgemüse und Rucola 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 Dill-Estragon-mayonnaise, 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

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 16.90

Lachswürfel und Broccoli in Zitronen-Dillsauce, serviert mit Tagliatelle 16.90

Frische geröstete Steinpilze auf Spaghetti in Rosmarinöl 22.90

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatreis u. frischem Koriander 15.90

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernölviniagrette, dazu Röstkartoffeln 19.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

Ofenwarme Melanzane (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit bunten Sommersalaten und Baguette 14.90

Menü du Jour

Gnocchi in Tomatensugo mit Käse gratiniert
Kleine Mousse au chocolat mit Zwetschgenkompott 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, Walnusseis 7.90

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