

Küsters Küche Donnerstag 17.09.2020

Suppen

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90
„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]

Frische geröstete Austernpilze mit bunten Blattsalaten, Baguette	14.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Büffelmozzarella auf Grillgemüse, hauseingelegter, gehäuteter Paprika und Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frischer Basilikum u. Baguette	13.90
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, feinen, grünen Bohnen, Zwiebeln und Ei, dazu Baguette	13.90
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette	15.90
	oder Röstkartoffeln 17.90

Hauptspeisen

Thunfischsteak vom Grill serviert mit mediterranem Schmorgemüse, eingelegtem Ingwer, Wasabi, frischem Koriander und Baguette	25.90
Dorade vom Grill , serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21.90
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Endivensalat	13.90
Geröstl von der Ente und Bratkartoffeln , serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	10.90
Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	15.90
„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel in der Knusperpanade), serviert mit Meerrettich, hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90
Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet serviert mit Spaghetti	22.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan	10.90
Rotondi mit Büffelmozzarellafüllung serviert in Tomaten-Salbeibutter auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	12.90

Menü du Jour

Holzfallersteak vom Grill mit hausgemachtem Kartoffel-Endivensalat	
Marinierte Melone mit Vanilleeis	9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm und frischen Beeren	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
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. 5.0 0,7 l Fl. 33.00