

Küsters Küche Samstag 19.09.2020

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 hauseingelegter, gehäuteter Paprika Tomaten 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
Frisch geräuchertes Renkenfilet auf original Westfälischem Pumpernickel, serviert mit Roggenbaguette und Butter	12.90
„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
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller	15.90
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfilet „sweet & sour“ serviert mit frischem Koriander	24.90
„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel in der Knusperpanade), serviert mit Meerrettich, hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Endivensalat	13.90
Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet serviert mit Spaghetti	22.90
oder auf Rucola in Balsamicodressing, mit frisch gehobeltem Parmesan	22.90
Ravioli mit Büffelmozzarella-und Ricottafüllung serviert in Tomaten-Salbeibutter auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	12.90
Tagliatelle in Trüffel-Lauchschaum serviert mit frisch gehobeltem Trüffel	17.90

Menü du Jour

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterrührei und Graubrot	
Ananas mit Zitronensorbet	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
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster , Walnusseiscreme	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