

Küsters Küche Freitag 09.07.21

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 7.00 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn,
Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

„Falafel“ (arabische Spezialität aus gebackenen Bratlingen aus Kichererbsenmus)
serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 10.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella in
grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-
Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-
Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €
Lammkoteletts vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und knackigen
Sommersalaten, Baguette 24.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette 6.90 €

Mediterraner Tomaten-Gemüse Eintopf mit Einlage von Zander, Kabeljau
und Seawater Scampi, serviert mit Rosmarinkartoffeln 18.90 €
Kabeljau Loin vom Grill, serviert mit mediterranem Schmorgemüse und
Rosmarinkartoffeln 18.90 €
Feiner Räucherlachs und neue Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
serviert im Salatbett 14.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit frischen Pfifferlingen
in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 18.90 €
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel) mit hausgemachtem
Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-
beeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola
und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette 23.90 €
oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes 25.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter
Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm,
serviert auf Tagliatelle 26.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Penne arrabiata (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Ravioli mit Ricotta füllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola, Parmesan 14.90 €
Menue du Jour: Hausgemachter Rahmwirsing mit Spiegelei und Röstkartoffeln
Kleine Zitronencreme mit Himbeersauce 9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm u. frischen Beeren 8.90 €
Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und
Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

