

Küsters Küche Samstag 10.07.21

| | |
|--|-----------------------------------|
| 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 € |
| Erfrischende Gurkenkaltschale mit Dill u. Einlage von Coral Grönland Shrimps | 7.90 € |

| | |
|---|---------|
| 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 € |
| Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette | 12.90 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und Baguette | 15.90 € |
| Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette | 6.90 € |

| | |
|---|--|
| Kabeljau Loin vom Grill , serviert auf Blattspinat, mit asiatischem Curry, Basmatireis und Mango-Chutney | 18.90 € |
| Feiner Räucherlachs und neue Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark serviert im Salatbett | 14.90 € |
| Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller | 14.90 € |
| Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln | 21.90 € |
| Lammkoteletts vom Grill serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, feinen, grünen Bohnen und Röstkartoffeln | 24.90 € |
| „Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel) mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat | 15.90 € |
| Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, 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 € |
| Menue du Jour: Penne in hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce Kleine Mousse au chocolat mit Himbeersauce | 9.90 € |

| | |
|---|--|
| „Aprikosen Trifle“ (hausgemachtes Kompott von frischen Aprikosen geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und Granola) | 8.90 € |
| Hausgemachte Zitronencreme mit Himbeersauce und frischen Beeren | 8.90 € |
| Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme | als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 € |

