

Küsters Küche Donnerstag 22.07.21

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Dill und Einlage von Coral Grönland Shrimps 7.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander und Baguette 7.00 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella in grünem Olivenöl und Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
Salat Nicoise, mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 12.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €
Burrata auf mediterranem Schmorgemüse serviert mit viel frischen Kräutern 14.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, mit Olivenöl und Baguette 6.90 €

Rotbarschfiletin der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €
Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90 €
Asiatische Hähnchen-Nudel-Gemüsepfanne mit frischem Koriander 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 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €
Hähnchenbrust Gyros vom Grill, serviert mit Tzatziki und Pommes-frites 14.90 €
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl 18.90 €
Pasta „Arrabiata“ (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Trapezio mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Birnenbutter, serviert auf Blattspinat 14.90 €

Menue du Jour: Geröstete Gänseleber in Balsamicojus, serviert an viel knackigem Sommersalat, Baguette Kleiner Bananen Split 9.90 €

Schönste frische Beeren serviert auf griechischem Joghurt mit Honig 8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Kompott von frischen Aprikosen 8.90 €
Der erste Blaubeerpfannkuchen, mit Vanilleeis als Dessert 8.90 € gross 11.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €