

Küsters Küche Donnerstag 12.08.21

Erfrischende, kalte Gurkensuppe mit Dill u. Einlage von Coral Grönland Shrimps 7.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck 7.00 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Tomaten, Avocado und Mozzarella
in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen
und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip
und viel buntem Sommersalat, Baguette 14.90 €
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
Sommersalat, Baguette 10.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Avocado,
Gurke und Ei, dazu Baguette 12.90 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern) und Baguette 15.90 €
oder zusätzlich eine Portion Röstkartoffeln 17.90 €

Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen u. frischem Koriander 21.90 €
Loup de Mer Filets vom Grill, serviert auf mediterranem Schmorgemüse und
Rosmarinkartoffeln 17.90 €
Matjes auf feinen, grünen Bohnen, mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand
und Röstkartoffeln 15.90 €
Atlantic Lachswürfel und Broccoli in Dillschaum, serviert auf Tagliatelle 16.90 €
Kalbfleisch rosa geraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen
in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €
Entrecote vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und
Pommes-frites 26.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-
beeren, kleinem Salatteller u. Röstkartoffeln, Pommes-frites oder Kartoffelsalat 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, Essiggurke und Röstkartoffeln 14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Salbeibutter, serviert auf Rucola,
frisch geriebener Parmesan 14.90 €
Menue du Jour: Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle und Brot
Zwetschgenkompott mit Vanilleeiscreme 9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Frische Früchte auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €
Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €