

Küsters Küche Freitag 13.08.21

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 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 €

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 16.90 €

Island Kabeljaufilet vom Grill, serviert mit frischem Blattspinat, asiatischem Curry, Basmatireis und Mango-Chili-Chutney 21.90 €

Kalbfleisch rosa geraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

Asiatische Hähnchen-Nudel-Gemüsepfanne „sweet & sour“ frischer Koriander 14.90 €

Entrecote vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 26.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, 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 €

Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust in hausgemachtem Pesto, Parmesan 14.90 €

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat, serviert mit Graubrot 9.50 €

Menue du Jour: Hausgemachter Kräuterquark mit Pellkartoffeln im Salatbett
Vanilleeiscreme mit Himbeersauce 9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

Frische Früchte auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €

Küsters Karamellisierter 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 €

