

Küsters Küche Mittwoch 18.08.2021

Erfrischende, kalte Gurkensuppe mit Dill u. Einlage von Coral Grönland Shrimps 7.90 €
„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 € gross 11.90 €

1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 15.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Tomaten, Avocado und Burrata in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €

Gratinierter Ziegenkäse, mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, der Saison, Baguette 14.90 €

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 14.90 €

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette 10.90 €

Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern) und Baguette 15.90 €
oder zusätzlich eine Portion Röstkartoffeln 17.90 €

Kabeljau Loin in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 18.90 €

oder vom Grill, mit feiner Senfsauce, frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 18.90 €

Die ersten frischen Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti 22.90 €

Feiner Räucherlachs serviert mit hausgemachtem Reiberdatschi und Schnittlauch-Dip 15.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm, serviert mit frischem Gemüse auf Tagliatelle 26.90 €

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

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller 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, Essiggurke und Röstkartoffeln 14.90 €

„Trapezio mit Ziegenkäse-Birnenfüllung in Salbeibutter serviert auf frischem Blattspinat frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €

Menue du Jour: Penne mit Tomaten, Rucola und Mini-Mozzarella in Kräuteröl Kleine Tiramisu 9.90 €

Schönste frische Beeren serviert auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €

Beeren Trifle (Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 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 €

