

Küsters Küche Donnerstag 19.08.2021

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 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle, Brot Tasse 6.90 € Terrine 9.90 €

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 Frühlingsröllchen 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 €

Die ersten frischen Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti 22.90 €
Asiatisches Gemüsecurry mit Seawater Scampi, dazu Basmatireis und frischer Koriander 21.90 €
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm, serviert mit hausgemachtem, gerösteten Serviettenknödel 26.90 €
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel) mit Meerrettich und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €
Küsters Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 14.90 €
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: Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten Kleines Krokant Parfait 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 Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen