

Küsters Küche Samstag 11.09.2021

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 7.90 €
„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitakepilzen, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 €
gross 11.90 €

1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 15.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €
Lammkoteletts vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel knackigem Salat der Saison, Baguette 24.90 €
Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 22.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette 10.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 15.90 €
Schönste frische Steinpilze geröstet, serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 23.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Penne mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo, und Mozzarellawürfeln 10.90 €
Menue du Jour: Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat
Mango-Passionsfruchtkompott mit Vanilleeis 9.90 €

Schönste frische Beeren auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott u. Walnusseiscreme 8.90 €
„Beeren Trifle“ (Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €