

Küsters Küche Tageskarte 17. September 2021

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Asianudeln,
Gemüse und Koriander als Vorspeise 7.90€ groß 11.90 €

Mozzarella, hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten in grünem
Olivenöl und Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Joghurt-Dip
und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €
„Falafel“ (orientalische Kichererbsen Spezialität) serviert mit buntem Salat
und Avocado, Tomaten, frischem Koriander und Gurken-Joghurt-Dip 10.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln Gurken und Ei
dazu Baguette 12.90 €
Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und viel knackigem
Salat der Saison 16.90 €
Rinderfiletstreifen vom Grill serviert auf knackigem Sommersalat, dazu Baguette 22,90 €

**

Asiatisches Gemüsecurry mit Seawater Scampi dazu Basmatireis
und frischer Koriander 21.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel- Meerrettich
18.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit
getrockneten Aprikosen) dazu Rosmarinkartoffeln 15.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelpüree
und Apfelkompott 22.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-
beeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
Feines Filetgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm,
serviert mit Tagliatelle 26.90 €
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 Essiggurke, haus-
gemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 15.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.50 €
Menue du Jour: **Hausgemachter Bohneneintopf** mit Ochs
Beerenkompott mit Vanilleeis 9.90 €

Panna Cotta mit frischen Beeren und Mangosauce 7.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott u. Walnusseiscreme 8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €