

Küsters Küche Tageskarte Di 31. Mai 2022

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Seawater Scampi, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander) 9.90 €

Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe, dazu Baguette 6.90 €

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Gurken und Ei
dazu Baguette als Vorspeise 10,60 € zum Sattessen 14.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)
dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (in hausgemachtem Sauerrahmdip mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurke) dazu Küsters Röstkartoffeln 15.90 €

Feiner Räucherlachs auf hausgemachtem Reiberdatschi serviert mit Schnittlauch-Dip 18.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünen und weissen Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 14.90 €

Hähnchenbrust Gyros vom Grill, hausgemachtes Tzatziki u. Pommes-frites 15.90 €

Feiner Braten vom Rinderfilet mit frischem Gemüse und Röstkartoffeln 19.90 €

Scallopine al Limone (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 26.90 €

Portion frischer Spargel „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter) dazu neue Kartoffeln 19.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 10.00 €

oder eine Portion Rosmarinschinken 8.00 €

Menü du Jour Pasta mit hausgemachtem Pesto a la Genovese
Kleiner Bananen Split 9.90 €

Leichte Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Beeren 8.90 €

Hausgemachtes Orangenparfait mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Mango Passionsfrucht Kompott 8.90 €

