

Küsters Küche Tageskarte Fr 20. Mai 2022

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 7.90 €
zum Sattessen 11.90 €

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Dill und Einlage von Grönland Shrimps 8.90 €

Ofenwarme hausgemachte Melanzane (Auberginen-Tomaten-Auflauf mit viel knackigem Salat der Saison, Baguette) 14.90 €

Ravioli mit Ricottafüllung in Salbeibutter frischer Blattspinat, Parmesan 15.90 €

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

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und viel buntem Salat der Saison, Baguette 19.90 €

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat 22.90 €

Neuseeländische Lammkoteletts vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel knackigem Salat der Saison oder auf feinen grünen Bohnen und Röstkartoffeln 26.90 €

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

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl auf Rahmwirsing u. Röstkartoffeln 15.90 €

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 hausgemachter Sauce Bolognese, Parmesan Panna Cotta mit Rhabarberkompott 9.90 €

Küsters Hausgemachte Tiramisu mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €

Mousse au chocolat mit Limettensauerrahm und frischen Beeren 8.90 €