

Küsters Küche Tageskarte Fr 27. 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 €
Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe, dazu Baguette 6.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel knackigem Frühlingsalat, Baguette als Vorspeise 8.60 € zum Sattessen 12.90 €

Knackiges Grillgemüse mit Balsamico Olivenöl- Dressing serviert mit Burrata und Baguette als Vorspeise 12.60 € zum Sattessen 17.90 €

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

Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico, dazu hausgemachtes Apfelkompott und Kartoffelpüree 25.90 €

Würfel vom Atlantic Lachs, serviert auf Tagliatelle und Broccoli in Dill-Zitronenschaum 21.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee dazu Reis und ein kleiner Salatteller 15.90 €

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

Hähnchenschenkel aus dem Rohr, serviert mit Tomatenreis und Limonen-Jogurt-Dip 14.90 €

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 Penne mit Auberginen-Tomatensugo, Parmesan/Rote Grütze 9.90 €

Leichte Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Beeren 8.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Mango-Passionsfruchtkompott 7.90 €