

Küsters Küche Tageskarte Sa 21. 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 €

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Bohnen, Gurken und Ei, Baguette 14.90 €

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 €

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 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) dazu Kartoffel-Spinat-Gratin 17.90 €

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

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl Kartoffel-Endiviensalat 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 €

„Rhabarber Erdbeer Trifle“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarpone-Creme, frischen Erdbeeren und Keks Crunch) 8.90 €