

Küsters Küche Tageskarte Di. 14. Juni 2022

Erfrischende Gurkenkaltschale mit Einlage von Grönland Shrimps, Baguette	7.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander	6,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Einlage von Ochs, Markklößchen und Pfannkuchenstreifen, Baguette	7.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und frischen Blattsalaten der Saison, Baguette	als Vorspeise 8.60 €	gross 12.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette	als Vorspeise 10.00 €	gross 14.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise 10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 €
Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) serviert mit viel buntem Blattsalat, dazu Baguette		15.90 €
Neuseeländische Lammkoteletts vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette		26.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen , serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	15.90 €
Tranche vom Atlantic Lachs auf Tagliatelle und Broccoli in Kräuterschaum	21.90 €
Entrecote vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen. grünen Bohnen und Pommes-frites	27.90 €
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	16.90 €
Hähnchenschenkel vom Grill auf hausgemachtem pikanten Linsengemüse, dazu Kräuter-Jogurt-Dip und Baguette	14.90 €
„Chorrescht“ (persisches Kalbfleisch-Schmorgericht mit Blattspinat) serviert mit Reis und vielen frischen Kräutern	17.90 €
Hausgemachte Spinat-Käseknödel in brauner Butter, auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
Maultaschen geröstet mit Ei , dazu kleiner Salatteller	12.90 €
Hausgemachter Wurstsalat von Regensburgern , dazu Graubrot	9.90 €
Menü du Jour Penne mit Zucchini und Tomaten in Kräuterpesto Kleines Orangenparfait mit Himbeersauce	9.90 €

Leichte Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Früchten	8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm	8.90 €

