

Küsters Küche Tageskarte Fr. 10. Juni 2022

Feine hausgemachte Rote-Bete-Suppe mit Einlage von Räucherlachs und Meerrettich, Baguette	8.90 €
Küsters aufgeschäumte Kräutercremesuppe , Baguette	6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	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 €

Loup de Mer Filets vom Grill , serviert auf hausgemachtem, mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	18.90 €
Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	24.90 €
Hausgemachte Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Schmand	18.90 €
„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse gefüllt) serviert mit „Cha Cha Cha“, Djuvec-Reis und Pommes-frites	15.90 €
„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	26.90 €
Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch mit Kartoffelpüree und kleinem Salatteller	16.90 €
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	17.90 €
Handgemachte Gnocchi in Tomatensugo serviert mit Mozzarella-Kugeln und Basilikumpesto	15.90 €
Tagliatelle in Trüffelschaum , serviert mit frisch gehobeltem italienischem Sommertrüffel	21.90 €
Menü du Jour Ofenwarme Spinat-Schinken-Quiche und knackige Blattsalate Panna Cotta mit Himbeersauce	9.90 €

Leichte Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Früchten	8.90 €
Hausgemachtes Orangenparfait mit Kirschkompott und Mandelkrokant	8.90 €

