

Küsters Küche Tageskarte Mi 29.06.22

Erfrischende Gurkenkaldschale mit Einlage von Grönland Shrimps, Baguette 7.90 €
„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem
Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 7.90 €
zum Sattessen 10.90 €

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und viel buntem
Salat der Saison, Baguette 18.90 €
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat
der Saison, Baguette 12.90 €
Burrata auf hausgemachtem Grillgemüse in Balsamico-Ingwer-Marinade,
serviert mit Baguette 17.90 €
„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)
dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 €
Frische geröstete Steinpilze auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing
serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 24.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken
und Ei, dazu Baguette 13.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln,
Schnittlauchdip und Röstkartoffeln 15.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen
Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €
Flusskrebs und Broccoli in Dillschaum serviert auf Tagliatelle 18.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegediner Art“ mit handgemachten
Spätzle 17.90 €
„**Scallopine al Limone**“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) auf frischem
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 25.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, geriebener Parmesan 10.90 €
Menü du Jour Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce
Kleine Tiramisu 9.90 €

Griechischer Joghurt mit vielen frischen Früchten und Honig 8.90 €
Hausgemachte Tiramisu mit frischen Erdbeeren 8.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce,
dazu Walnusseiscreme 8.90 €

