

Küsters Küche Tageskarte Sa. 11. Juni 2022

Feine hausgemachte Rote-Bete-Suppe mit Einlage von Räucherlachs und Meerrettich, Baguette	8.90 €
Küsters aufgeschäumte Kräutercremesuppe , Baguette	6.90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Einlage von Ochs, Markklößchen und Pfannkuchenstreifen, Baguette	7.90 €

Frische geröstete Austernpilze serviert mit viel buntem Salat der Saison dazu Baguette	als Vorspeise 10.00 €	gross 14.90 €
Gebackene Frühlingröllchen 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 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	24.90 €
Matjes auf feinen, grünen Bohnen , serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	15.90 €
Frutti di Mare und Seawater Scampi in Tomatensugo , auf Spaghetti	22.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht) serviert mit Rosmarinkartoffeln	17.90 €
„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	26.90 €
Maultaschen geröstet mit Ei , dazu kleiner Salatteller	12.90 €
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 Fleischbällchen in Pfeffersauce serviert mit Röstkartoffeln Vanilleeis mit Orangenkompott	9.90 €

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