

Küsters Küche Tageskarte Di 05.07.22

| | | |
|---|---------------|---------|
| „Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander | als Vorspeise | 7.90 € |
| | zum Sattessen | 10.90 € |
| Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette | | 7.90 € |

| | | |
|--|---------|---|
| „Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) | | |
| dazu Baguette | 15.90 € | als Vorspeise 10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 € |
| Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, dazu Baguette | | 18.90 € |
| Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) | | |
| serviert mit viel buntem Sommersalat | | 15.90 € |
| Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, feinen, grünen Bohnen und Ei, Baguette | | 14.90 € |
| Seawater Scampi vom Grill , serviert auf knackigen Sommersachen, Baguette | | 23.90 € |

| | | |
|--|---------|-----------------------|
| Entrecote vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites | | 27.90 € |
| Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salatteller | 15.90 € | |
| Asiatisches Hähnchen Gemüsecurry , mit Basmatireis u. frischem Koriander | 17.90 € | |
| auch vegetarisch möglich ohne Fleisch | 13.90 € | |
| Zanderfilet vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und Kartoffel-Gurkensalat | 18.90 € | |
| Frische geröstete Pilze (Austernpilze, Egerlinge, Pfifferlinge) serviert auf Spaghetti in grünem Olivenöl, Parmesan | | 16,90 € |
| Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller | | 10.90 € |
| Spaghetti mit hausgemachter Sc Bolognese , frisch geriebener Parmesan | 10.90 € | |
| Menü du Jour Gerösl von Rinderlende und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller | | Zitronensorbet 9.90 € |

| | | |
|--|--|--------|
| Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limettensauerrahm | | 8.90 € |
| Mango-Aprikosen-Trifle (hausgemachtes Mango-Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und Keksbröseln) | | 8.90 € |
| Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott | | |
| dazu Walnusseiscreme | | 8.90 € |

Für heisse Sommertage empfehlen wir unseren hausgemachten

| | | |
|---|---------------|---------|
| Alpenkräuter Eistee auf Eis, Zitrone und Minze | 0,4 l Glas | 4.30 € |
| oder | 0,2 l Glas | 3.20 € |
| Rosé 1-2- Zero alkoholfrei aus dem Weingut Leitz im Rheingau | 0,2 l Glas | 7.20 € |
| | 0,7 l Flasche | 25.00 € |