

Küsters Küche Tageskarte Di 12.07.22

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise	7.90 €
	zum Sattessen	10.90 €
Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch, Baguette		6.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €	oder mit Röstkartoffeln	18.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette					12.90 €
Frische geröstete Austernpilze und Pfifferlinge serviert auf viel knackigem Salat der Saison		als Vorspeise	12,60	gross	18.90 €
Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit Blattsalaten					10.90 €
Sommersalat mit Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise und Melone, Baguette					17.90 €
Carpaccio von der Rinderlende , serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, Zitrone und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette					15.90 €

Atlantic Lachstranche vom Grill serviert auf Tagliatelle und Broccoli in Kräuterschaum					19.90 €
Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Küsters Röstkartoffeln und Schnittlauch-Schmand					15.90 €
Lammkoteletts vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, feinen, grünen Bohnen und Röstkartoffeln		oder			
		mit viel buntem Salat der Saison und Baguette			26.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmwirsing, serviert mit Röstkartoffeln und Apfelmeerrettich					19.90 €
Chorrescht (Persisches Kalbfleisch Schmorgericht mit Tomaten und Auberginen) serviert mit vielen frischen Kräutern und Basmatireis					17.90 €
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Ratatouillegemüse , serviert an Salatgarnitur					13.90 €
Rotondi mit Gorgonzola-Walnussfüllung , in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan					15.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan					10.90 €
Menü du Jour	Hausgemachtes Kartoffel-Spinat-Gratin mit buntem Sommersalat		Erdbeer Jogurt		9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Beeren					8.90 €
Mango-Aprikosen-Trifle (hausgemachtes Mango-Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und Amarettini-Bröseln)					8.90 €

