

## Küsters Küche Tageskarte Di 19.07.22

<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise	7.90 €
	zum Sattessen	10.90 €
<b>Erfrischende Gurkenkaltschale</b> mit Einlage von Grönland Shrimps und Dill		7.90 €

\*\*\*\*\*

<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €	oder mit Röstkartoffeln	18.90 €
<b>Original „Ceasar Salad“</b> mit Hähnchenbrust vom Grill, Baguette					17.90 €
<b>Ofenfrische hausgemachte Spinat-Schinken Quiche</b> mit Blattsalaten					10.90 €
<b>Salat „Nicoise“</b> mit Thunfisch Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei					14.90 €
<b>Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“</b> (Auberginen-Tomaten-Auflauf mit viel buntem Sommersalat, Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €		
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> , serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, Zitrone und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette		als Vorspeise	10.00 €	gross	15.90 €

\*\*\*\*\*

<b>Asiatische Scampi-Gemüsepfanne „sweet &amp; sour“</b> serviert mit Basmatireis und frischem Koriander					21.90 €
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> (in Sauerrahmdip mit Äpfeln und Zwiebeln), dazu Küsters Röstkartoffeln					15.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln					21.90 €
<b>Entrecote vom Grill</b> , mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmor- gemüse und Rosmarinkartoffeln					27.90 €
<b>„Münchener Schnitzel“</b> (Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu haus- gemachter Kartoffel-Gurkensalat					16.90 €
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich					19.90 €
<b>Frische Pfifferlinge in Petersilienrahm</b> serviert auf Tagiatelle					19.90 €
<b>Currywurst</b> mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites					10.90 €
<b>Menü du Jour:</b> Schweizer Wurstsalat mit Röstkartoffeln Kleine Mousse au chocolat					9.90 €

\*\*\*\*\*

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Limetten-Sauerrahm u. Blaubeeren					8.90 €
<b>Blaubeerpfannkuchen</b> mit den ersten deutschen Waldheidelbeeren u. Vanilleeis					
	zum Sattessen	12.90 €	klein		9.90 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> serviert mit Vanillesauce					7.90 €