

Küsters Küche Tageskarte Do 21.07.22

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

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)

dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €	oder mit Röstkartoffeln	18.90 €
Ofenfrische hausgemachte Gemüse-Schinken Quiche mit Blattsalaten					10.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel frischem Sommersalat, Baguette					12.90 €
Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit viel buntem Sommersalat, Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €		
Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	als Vorspeise	12.60 €		
Seawater Scampi vom Grill serviert mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney an viel buntem Sommersalat, Baguette					18.90 €

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat					18.90 €
Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne „sweet & sour“ serviert mit Basmatireis und frischem Koriander					17.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln					21.90 €
Entrecote vom Grill , mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmor-gemüse und Rosmarinkartoffeln					27.90 €
Holzfällersteak aus dem Schweinenacken vom Grill serviert mit haus-gemachtem Kartoffel-Endiviensalat					15.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich					19.90 €
Frische Pfifferlinge in Petersilienrahm serviert auf Tagiatelle					19.90 €
Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust in Kräuteröl , frisch geriebener Parmesan					16.90 €
Menü du Jour: Matjes „Hausfrauen Art“ mit Küsters Röstkartoffeln Kleine Mousse au chocolat					9.90 €

Leichte Jogurt-Buttermilch-Kaltschale mit vielen frischen Früchten					8.90 €
Hausgemachte Rote Grütze serviert mit Vanillesauce					7.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit den ersten deutschen Waldheidelbeeren u. Vanilleeis					
	zum Sattessen	12.90 €	klein		9.90 €

