

Küsters Küche Tageskarte Fr 01.07.22

Erfrischende Gurkenkaltschale mit Einlage von Grönland Shrimps, Baguette 7.90 €

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 7.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 12.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 €

Frische geröstete Steinpilze auf Rucola in Balsamico-Olivenböl-Dressing serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 24,90 €

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken Avocado und Ei, dazu Baguette 13.90 €

Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, dazu Baguette 18.90 €

Mediterraner Tomaten-Gemüseintopf mit Einlage von Scampi und verschiedenen frischen Fischen, Baguette 18.90 €

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 21.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauchdip und Röstkartoffeln 15.90 €

Geröstete Maultaschen mit Ei, dazu kleiner Salatteller 13.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegeiner Art“ mit Röstkartoffeln 17.90 €

„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 25.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, geriebener Parmesan 10.90 €

Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust in hausgemachtem Kräuteröl 15.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit schönsten, frischen Beeren 8.90 €

Griechischer Joghurt mit vielen frischen Früchten und Honig 8.90 €

Mango-Aprikosen-Trifle (hausgemachtes Mango-Aprikosenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und Amarettini Bröseln) 8.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott dazu Walnusseiscreme 8.90 €

