

Küsters Küche Tageskarte Fr 08.07.22

„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 €

Burrata serviert auf Grillgemüse in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette		17.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 € als Vorspeise	10.60 € oder mit Röstkartoffeln 18.90 €
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette		12.90 €
Seawater Scampi vom Grill , serviert auf knackigen Sommersalaten mit Avocado, Baguette		18.90 €
Frische geröstete Pilze (Austernpilze, Egerlinge und Pfifferlinge) serviert auf viel knackigem Salat der Saison	als Vorspeise	12,60 gross 18.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat		24.90 €
Kräuterquark mit Räucherlachs und neuen Kartoffeln, serviert im Salatbett		15.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, Baguette		21.90 €
Entrecote vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites		27.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse		15.90 €
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter , serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan		15.90 €
Frische geröstete, kleine Pfifferlinge auf Spaghetti in grünem Olivenöl		19.90 €
Pasta mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo , frisch geriebener Parmesan		11.90 €
Menü du Jour Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat Zwetschgenkompott mit Vanilleeiscreme		9.90 €

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

