

## Küsters Küche Tageskarte Fr 29.07.22

<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>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe</b> , Baguette		6.90 €
<b>Erfrischende Gurkenkaltschale</b> mit Einlage von Coral 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 €
<b>Gebackene Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette			12.90 €	als Vorspeise	8.60 €
<b>Zanderfilet vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter u. knackigem Sommersalat					18.90 €
<b>Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps</b> in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette			18.90 €	als Vorspeise	12.60 €
<b>Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche</b> mit viel buntem Sommersalat					10.90 €

**Rotbarschfilet vom Grill**, serviert mit frischem Tomatengemüse und Gnocchi 20.90 €  
oder

**Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken** mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat 21.90 €

**Entrecote vom Grill**, mit hausgemachtem Kräuteröl, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 27.90 €

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

**Hausgemachtes Kalbs-Gulasch** mit Tagliatelle und kleinem Salat 17.90 €

**Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl** auf frischem, hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

**Frische geröstete Pfifferlinge** serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 19.90 €

**Penne mit, Broccoli, Kirschtomaten und Austernpilzen** in Kräuteröl 15.90 €

**Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto**, Parmesan 10.90 €

**Menü du Jour:** Geröstl von Kalbsbraten und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller Rote Grütze, Vanilleeis 9.90 €

\*\*\*\*\*

**Schönste frische Himbeeren mit Jogurt- Mascarponecreme** 9.90 €

**„Aprikosen Trifle“** (Jogurtcreme geschichtet mit Kompott von frischen Aprikosen und Amarettini Bröseln 8.90 €

**Hausgemachtes Zitronenparfait** mit Himbeersauce und frischen Himbeeren 9.90 €

**Blaubeerpfannkuchen** mit den ersten deutschen Waldheidelbeeren u. Vanilleeis  
zum Sattessen 12.90 € klein 9.90 €

