

Küsters Küche Tageskarte So 10.07.22

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise	7.90 €
	zum Sattessen	10.90 €
Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch, Baguette		6.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise	10.60 €	oder mit Röstkartoffeln	18.90 €
Gebackene Frühlingröllchen 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 und Pfifferlinge) serviert auf viel knackigem Salat der Saison		als Vorspeise	12,60	gross	18.90 €
Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise , serviert mit viel buntem Sommersalat, Baguette					17.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat					24.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmwirsing, serviert mit Röstkartoffeln und Apfelmeerrettich					19.90 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatreis u. frischem Koriander	17.90 €	auch vegetarisch möglich ohne Fleisch	13.90 €		
„Münchener Schnitzel“ (Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Meerrettich) und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat					17.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, Baguette					21.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse					15.90 €
Handgemachte Ravioli mit Gorgonzola-Walnussfüllung , 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 Kräuterquark und neue Kartoffeln im Salatbett Kleine Mousse au chocolat					9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Erdbeeren					8.90 €
Mango-Aprikosen-Trifle (hausgemachtes Mango-Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und Amarettini-Bröseln)					8.90 €

