

Küsters Küche Tageskarte Di 02.08.22

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander)	als Vorspeise	7.90 €
	zum Sattessen	10.90 €
Aufgeschäumte Kräutercremesuppe , Baguette		6.90 €
Erfrischende Gurkenkaltschale 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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette			12.90 €	als Vorspeise	8.60 €
Frische in Olivenöl geröstete Pfifferlinge serviert auf buntem Sommersalat					19.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette					13.90 €

Kabeljaufilet in der Knusperhülle gebacken mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat					21.90 €
Matjes auf hausgemachter Roter Bete , serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Küsters Röstkartoffeln und Schnittlauch-Schmand					15.90 €
Hausgemachtes Kalbfleisch-Gemüse-Ragout serviert auf Fettuccine					15.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln					21.90 €
Hausgemachte Krautwicklerl in Tomaten-Krautsugo (kroatische Art) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree					16.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing u. Röstkartoffeln					15.90 €
„Panzerotti“ mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter, serviert auf Blattspinat					15.90 €
Menü du Jour: Hausgemachter Kräuterquark mit Pellkartoffeln im Salatbett Kleiner Bananen Split					9.90 €

„Aprikosen Trifle“ (Jogurtcreme geschichtet mit Kompott von frischen Aprikosen und Amarettini Bröseln)					8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce					9.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit den ersten deutschen Waldheidelbeeren u. Vanilleeis					
	zum Sattessen	12.90 €	klein		9.90 €