

Küsters Küche Tageskarte Di 30.08.22

Küsters hausgemachte Tomatensuppe , mit Kräuterpesto, Baguette	6.90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Maultaschen und Gemüse	7.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise 10.60 €
„Vitello Tonnato“ mit Röstkartoffeln		18.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90 €	als Vorspeise 8.60 €
Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit viel knackigem Salat der Saison, Baguette		15.90 €
Avocado gefüllt mit mit Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise , serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	als Vorspeise 12.60 €
Doradenfilet vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und viel buntem Salat der Saison, Baguette		19.90 €

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten mit Kümmeljus und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat		18.90 €
Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamicojus, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Apfelkompott		25.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln		21.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat		15.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln dazu Apfel-Meerrettich		18.90 €
Doradenfilet vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Gnocchi		19.90 €
Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Nusbutter, serviert auf Rucola und Tomaten		15.90 €
Penne mit Hähnchenbrust , frischem Blattspinat und Fetakäse in Kräuteröl		15.90 €
Menü du Jour: Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce Kleiner Bananen Split		9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster , Walnusseiscreme	8.90 €
Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Früchten	9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Mango Passionsfrucht-Kompott	8.90 €

