

Küsters Küche Tageskarte Do 18.08.22

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitake-Pilzen, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 7.90 €
	zum Sattessen 10.90 €

Salat von Octopus mit Tomaten, Oliven, Bleichsellerie, Rucola und Kartoffeln	18.90 €
	als Vorspeise 12.60 €

„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 €

Avocado gefüllt mit mit Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €
	als Vorspeise 12.60 €

Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, frisch gehobelter Parmesan, Baguette	24.90 €
	als Vorspeise 12.60 €

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	18.90 €
--	---------

Flusskrebse in Dillschaum, serviert mit Tagliatelle und Broccoli	18.90 €
---	---------

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

„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat	16.90 €
---	---------

Zwiebelfleisch vom Rinderfilet in Balsamicojus, dazu Röstkartoffeln und feine, grüne Bohnen	24.90 €
--	---------

Feiner Kalbstafelspitz, serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	18.90 €
--	---------

Handgemachte Gnocchi in Sugo von frischen Tomaten und frischem Blattspinat	13.90 €
---	---------

Frische Pfifferlinge in Petersilienrahm, serviert auf Tagliatelle	19.90 €
--	---------

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, Parmesan	10.90 €
--	---------

Menü du Jour: Röstkartoffeln mit Spiegelei und kleinem Salatteller Schokoladeneis mit Schlagsahne	9.90 €
---	--------

Zwetschgen Trifle (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
--	--------

Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren	9.90 €
---	--------

Weinempfehlung 2016 Grauburgunder Burrweiler Schlossgarten 0,2 l Gl	8.90 €
Weingut Meßmer, Pfalz	0,7 l Flasche 31.00 €