

Küsters Küche Tageskarte Fr 12.08.22

Erfrischende Gurkenkaltschale mit Einlage von Coral Shrimps und Dill	7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitakepilzen Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 7.90 €
	zum Sattessen 10.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	als Vorspeise 10.60 €
„Vitello Tonnato“ mit Röstkartoffeln		18.90 €
Hauseingelegt, gehäutete Paprika , Avocado und Büffelmozzarella serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette		als Vorspeise 10.60 €
		gross 15.90 €
Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	als Vorspeise 12.60 €
Salat Nicoise mit Thunfisch, Tomaten, Avocado, Gurken, Oliven, Zwiebel u. Ei	14.90 €	

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	18.90 €
Matjes auf hausgemachter Roter Bete , mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	21.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl auf frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch , serviert mit Tagliatelle u. kleinem Salat	17.90 €
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarinöl	19.90 €
„Panzerotti“ (Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter) serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan	15.90 €
Menü du Jour: Penne mit Sugo von frischen Tomaten und Rucola, Parmesan Melonensalat mit Limonenjogurt	9.90 €

Heisse Kirschen mit Vanilleeiscreme	8.90 €
Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren	9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm	8.90 €