

# Küsters Küche Tageskarte Fr 19.08.22

**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 €

---

„**Falafel**“ (arabische Spezialität aus Kichererbsen) serviert mit Jogurt-Koriander-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 12.90 €

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 €

„**Vitello Tonnato**“ mit Röstkartoffeln 18.90 €

**Gebackene Frühlingsröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 12.90 € als Vorspeise 8.60 €

**Avocado gefüllt 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 €

---

**Bachsibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat 24.90 €

**Matjes mit Äpfeln und Zwiebeln**, serviert auf hausgemachter Roter Bete und Küsters Röstkartoffeln, dazu Schnittlauch-Schmand 15.90 €

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

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

**Zwiebfleisch vom Rinderfilet in Balsamicojus**, dazu Röstkartoffeln und feine, grüne Bohnen 24.90 €

**Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl** serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

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

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

**Menü du Jour:** Tagliatelle mit Zucchini in Estragonschaum Schokoladeneis mit Schlagsahne 9.90 €

---

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

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

**Hausgemachte Panna Cotta** mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90 €

---

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