

## Küsters Küche Tageskarte Fr 26.08.22

**Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, 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 €

---

**„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 €

**Salat „Nicoise“** mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei 14.90 €

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

**Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet**, mit frisch gehobeltem Parmesan, serviert, auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 24.90 €

---

**Verschiedene, frische Fische, Jakobsmuschel, und frisches Gemüse**, serviert in Tomatenconsommé dazu Sc. Aioli und Baguette 22.90 €

**Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken** serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 18.90 €

**Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs** und Schnittlauch-Schmand 18.90 €

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

**„Pljeskavica“** (kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse gefüllt) serviert mit „Cha Cha Cha“ Pommes-frites und Djuvec Reis 17.90 €

**„Piccata Milanese“** (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo 25.90 €

**Schönste frische Steinpilze geröstet**, serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 24.90 €

**Menü du Jour:** Gemüseomelette mit Kräuterdip und Baguette  
Kleines Dessert 9.90 €

---

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster**, Walnusseiscreme 8.90 €

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

**„Zwetschgen Trifle“** (Hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurt-creme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

