

Küsters Küche Tageskarte Mi 24.08.22

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 €

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

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, Baguette 13.90 €

Zanderfilet vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat 19.90 €

Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Schmand 18.90 €

Omelette mit frischem Gemüse u. Coral Grönland Shrimps Kräuter-Dip 17.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 € auch vegetarisch möglich ohne Fleisch 14.90 €

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

„**Boeuf Nicoise**“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert auf Tagliatelle 17.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

Penne mit Hähnchenbrust und Broccoli in Basilikumpesto, Parmesan 15.90 €

Menü du Jour: Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat
Kleine Panna Cotta mit Beerenkompott 9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Walnusseiscreme 8.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren 9.90 €

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