

# Küsters Küche Tageskarte Mo 15.08.22

**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) 15.90 € als Vorspeise 10.60 €  
dazu Baguette  
„**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 €  
**Sommersalat** mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, und Melone, Baguette 17.90 € als Vorspeise 12.00 €  
**Original „Ceasar Salad“** mit Croutons und Hähnchenbrust vom Grill, dazu Baguette 17.90 € als Vorspeise 12.00 €

---

**Zanderfilet vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 19.90 €  
**Neuseeländisches Rinderfiletsteak vom Grill**, serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites 32.90 €  
**Lammrücken rosa gebraten**, serviert mit pikantem mediterranem Schmorgemüse, Couscous und Minz-Jogurt-Dip 23.90 €  
**Ofenfrischer Kalbsschulterbraten** hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat 18.90 €  
**Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 25.90 €  
**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €  
**Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Münchener Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €  
**Asiatisches Scampi-Gemüsecurry** serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 21.90 € auch vegetarisch möglich ohne Scampi 13.90 €  
**Zanderfilet vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 19.90 €  
**Frische Pfifferlinge** in Petersilienrahm serviert mit Tagliatelle 19.90 €  
„**Panzerotti**“ (Ravioli mit Steinpilzfüllung) in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan 15.90 €  
**Menü du Jour:** Hausgemachter Kräuterfrischkäse mit Pellkartoffeln im Salatbett Kleiner Eiskaffee 9.90 €

---

**Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren** 9.90 €  
**Hausgemachte Mousse au chocolat** mit Limetten-Sauerrahm 8.90 €  
**Zwetschgen Trifle** (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

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