

## Küsters Küche Tageskarte Mo 15.08.22

<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Baguette	6.90 €
<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitake-Pilzen, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 7.90 €
	zum Sattessen 10.90 €

---

<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)	
dazu Baguette	15.90 €
	als Vorspeise 10.60 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> mit Röstkartoffeln	18.90 €
<b>Gebackene Frühlingströllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90 €
	als Vorspeise 8.60 €
<b>Sommersalat</b> mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, und Melone, Baguette	17.90 €
	als Vorspeise 12.00 €
<b>Original „Caesar Salad“</b> mit Croutons und Hähnchenbrust vom Grill, dazu Baguette	17.90 €
	als Vorspeise 12.00 €

---

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

---

<b>Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren</b>	9.90 €
<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Limetten-Sauerrahm	8.90 €
<b>Zwetschgen Trifle</b> (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 €