

## Küsters Küche Tageskarte Sa 13.08.22

<b>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, Baguette</b>	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 Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90 €	als Vorspeise 8.60 €
<b>Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps</b> in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	als Vorspeise 12.60 €
<b>Original „Ceasar Salad“</b> mit Croutons und Hähnchenbrust vom Grill, dazu Baguette	17.90 €	als Vorspeise 12.00 €

---

<b>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	24.90 €	
<b>Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken</b> , serviert mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	18.90 €	
<b>Frische Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	25.90 €	
<b>Asiatische Hähnchen Nudelpfanne</b> mit viel frischem Gemüse und frischem Koriander	18.90 €	auch vegetarisch möglich ohne Hähnchenbrust 13.90 €
<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>Neuseeländisches Rinderfiletsteak vom Grill</b> , serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites	32.90 €	
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Petersilienrahm serviert mit Tagliatelle	19.90 €	
<b>Menü du Jour:</b> Penne mit Sugo von frischen Tomaten und jungem Blattspinat, Parmesan	Melonensalat mit Limonenjogurt	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 €