

Küsters Küche Tageskarte Sa 20.08.22

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 €

„**Falafel**“ (arabische Spezialität aus Kichererbsen) serviert mit Jogurt-Koriander-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 12.90 €

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 €

„**Vitello Tonnato**“ mit Röstkartoffeln 18.90 €

Gebackene Frühlingröllchen 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 €

Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, frisch gehobelter Parmesan, Baguette 24.90 € als Vorspeise 12.60 €

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

Matjes mit Äpfeln und Zwiebeln, serviert auf hausgemachter Roter Bete und Küsters Röstkartoffeln, dazu Schnittlauch-Schmand 15.90 €

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

„**Münchener Schnitzel**“ (Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 16.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Pfifferlingrahm, serviert auf Tagliatelle, dazu kleiner Salatteller 26.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

Handgemachte Gnocchi in Sugo von frischen Tomaten und frischem Blattspinat 13.90 €

Menü du Jour: Tagliatelle mit Zucchini in Estragonschaum
Schokoladeneis mit Schlagsahne 9.90 €

Zwetschgen Trifle (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren 9.90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90 €

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