

## Küsters Küche Tageskarte So 14.08.22

|  |         |
|--|---------|
| <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>Sommersalat</b> mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise, und Melone, Baguette       | 17.90 € | als Vorspeise | 12.00 € |
| <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>Frische Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott                            | 25.90 €                        |        |
| <b>Asiatische Hähnchen-Gemüsecurry</b> serviert mit Basmatireis 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>„Panzerotti“</b> (Ravioli mit Steinpilzfüllung) in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan                            | 15.90 €                        |        |
| <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 € |

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Weineempfehlung</b> 2016 Grauburgunder Burrweiler Schlossgarten 0,2 l Gl | 8.90 €                |
| Weingut Meßmer, Pfalz   | 0,7 l Flasche 31.00 € |