

## Küsters Küche Tageskarte So 21.08.22

**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) dazu Baguette 15.90 € als Vorspeise 10.60 €

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

**Gebackene Frühlingströllchen** 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 €

**Asiatisches Gemüsecurry mit Seawater Scampi**, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 21.90 € auch vegetarisch möglich ohne Scampi 14.90 €

**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:** Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat  
Kleine Panna Cotta 9.90 €

---

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster**, Walnusseiscreme 8.90 €

**Jogurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Beeren** 9.90 €

**Hausgemachte Panna Cotta** mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90 €

**Hausgemachte Rote Grütze** mit Vanillesauce 7.90 €

---

**Weinempfehlung** 2016

Grauburgunder Burrweiler Schlossgarten

Weingut Meßmer, Pfalz

0,2 l Gl 8.90 €