

## Küsters Küche Tageskarte Do 01.09.22

<b>Küsters hausgemachte Tomatensuppe</b> , mit Kräuterpesto, Baguette	6.90 €
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> mit Maultaschen und Gemüse	7.90 €

---

<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>Frische geröstete Austernpilze</b> , serviert auf viel knackigem Salat der Saison, Baguette	14.90 €	als Vorspeise 10.00 €
<b>Avocado gefüllt mit mit Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise</b> , serviert im Salatbett, Baguette	18.90 €	als Vorspeise 12.60 €
<b>Doradenfilet vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und viel buntem Salat der Saison, Baguette		19.90 €

---

<b>„Boeuf Nicoise“</b> fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen, dazu Rosmarin-Kartoffeln		17.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischen Pfefferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln		21.90 €
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln dazu Apfel-Meerrettich		18.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfefferlingen</b> in Petersilienrahm, serviert mit Tagliatelle und Broccoli		26.90 €
<b>Doradenfilet vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Gnocchi		19.90 €
<b>Schönste frische Steinpilze geröstet</b> , serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl		24.90 €
<b>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</b> in Nusbutter, serviert auf Rucola und Tomaten		15.90 €
<b>Menü du Jour:</b> Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce Kleiner Bananen Split		9.90 €

---

<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster</b> , Walnusseiscreme	8.90 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta mit Kirschkompott</b>	7.90 €
<b>Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Früchten</b>	9.90 €
<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Mango Passionsfrucht-Kompott	8.90 €

