

Küsters Küche Freitag 16.09.2022

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, 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 €

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 14.90 € als Vorspeise 10.00 €

Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu frisch gehobelter Parmesan und Baguette 24.90 €
als Vorspeise 16.60 €

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 21.90 €

Frutti di Mare in Tomaten-Weißweinsugo, serviert mit Spaghetti 18.90 €

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

Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Semmelknödeln u. kleinem Salatteller 17.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm, serviert auf Tagliatelle 26.90 €

Hausgemachte Krautwickerl serviert mit Kartoffelpüree 16.90 €

Asiatisches Hähnchen-Nudel-Gemüsepfanne mit frischem Koriander ohne Fleisch als vegetarische Variante 17.90 €
14.90 €

Frische geröstet Steinpilze auf Spaghetti in Rosmarinöl 24.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Sauce-Bolognese und frisch geriebenem Parmesan 10.90 €

Menü du Jour: Hausgemachter Rahmspinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln
Vanilleeis mit Himbeersauce 9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce 8.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Himbeeren und Brombeeren 9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Walnusseiscreme 8.90 €

