

Küsters Küche Mittwoch 21.09.2022

Kürbis-Orangen-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 €

Frische geröstete Austernpilze auf viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
„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 €

Hausgemachte Reibertaschi mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Schmand	18.90 €
Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle und Brot	9.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl auf frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90 €
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Pfefferrahm , serviert auf Tagliatelle	26.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree u. kleinem Salatteller	17.90 €
Geröstl von frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln , serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	18.90 €
Penne mit Hähnchenbrust, Austernpilzen und Broccoli in hausgemachtem Kräuteröl, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
als vegetarische Variante ohne Hähnchenbrust	12.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Reh-Bolognese und frisch geriebenem Parmesan	13.90 €
Menü du Jour: Geröstete Maultaschen mit Ei, dazu kleiner Salatteller Walnusseiscreme mit Zwetschgenkompott	9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce	8.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Himbeeren und Brombeeren	9.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Walnusseiscreme	8.90 €

