

Küsters Tageskarte Donnerstag 13.10.2022

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €
Küsters aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Baguette	6.90 €

Geröstete Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamicojus , serviert mit viel buntem Blattsalat, Baguette	14.90 €	als Vorspeise 10.00 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Büffelmozzarella in Balsamico- Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum u. Baguette	14.90 €	als Vorspeise 10.00 €
Hähnchenbrust-Gyros vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	17.90 €	als Vorspeise 12.00 €
Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinkenquiche und Salat	10.90 €	
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachten Holler-Gelee und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €	als Vorspeise 10.60 €
Schönste Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, auf Rucola, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	24.90 €	als Vorspeise 16.60 €

Feiner Räucherlachs serviert mit hausgemachtem Reiberdatschi Broccoli und Schnittlauch-Schmand	18.90 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry serviert mit Basmatireis und frischem Koriander	15.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	25.90 €
Paillard von der Rinderlende auf Rucola u. Kirschtomaten in Balsamico- Olivenöl-Dressing, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	26.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	3.50 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	25.90 €
Schönste frische Steinpilze geröstet , serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl	24.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce u. frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Penne mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo , Parmesan	13.90 €
Menü du Jour: Geröstl von Lamm und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	Vanilleeiscreme mit Himbeersauce 9.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Beeren und Himbeersauce	9.90 €
Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme	8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	12.50 €
	als Dessert 9.50 €

