

Küsters Tageskarte Donnerstag 27.10.2022

Hausgemachte Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan und Baguette 7.90 €

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 € als Vorspeise 12.00 €

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

Feine italienische Salami serviert mit hauchdünn geschnittenem Fenchel, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 € als Vorspeise 10.00 €

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 21.90 €

Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce, serviert mit Reis und kleinem Salatteller 16.90 €

Hausgemachtes Kalbsgulasch serviert mit Tagliatelle u. kleinem Salatteller 17.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 25.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sc. Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln 16.50 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €

Menue du Jour Hausgemachte Erbsensuppe mit Mettwürstl
Mango-Passionsfrucht-Kompott mit Vanilleeis 9.90 €

Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme 12.50 €
als Dessert 9.50 €

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme 8.90 €

„Mango-Passionsfrucht Trifle“ (hausgemachtes Mango-Passionsfruchtkompott geschichtet mit Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

