

Küsters Tageskarte Freitag 14.10.2022

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 €

Zanderfilet vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	18.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	25.90 €
Feiner Kalbstafelspitz serviert auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Apfelmeerrettich	19.90 €
„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	16.90 €
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 €
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat und Tomaten, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
Penne mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo , Parmesan	13.90 €
Menü du Jour: Fleischbällchen in Pfeffersauce mit Röstkartoffeln Kleiner Bananen Split	9.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Beeren und Himbeersauce	9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm u. Beeren	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 €

