

Küsters Tageskarte Mittwoch 03.Mai 2023

Feine hausgemachte Spargelcremesuppe mit Einlage von frischem Spargel 7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

FrISCHE Austernpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf bunten Frühlingssalaten, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Asiatisches Gemüse-Curry mit Seawater Scampi, Basmatireis und Koriander 21.90 €
Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce, serviert mit Reis und kleinem Salatteller 16.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 26.90 €
„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel mit frischem Meerrettich) serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 16.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 16.90 €
Paillard von der Rinderlende, auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €
zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites 3.50 €
Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €
Gnocchi mit Ricottafüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 15.90 €
Penne al arrabiata (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Menue du Jour Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle 9.90 €
Vanillecreme mit Himbeersauce

Hausgemachte Limoncello-Tiramisu serviert mit Mango-Passionsfruchtsauce und frischen Beeren 9.90 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

