

# Küsters Küche Freitag 14. Juni 2024

**Kraftbrühe vom Ochs** mit hausgemachten Groießnockerln, Baguette 8.90 €  
**„Tom Yam Gai“** (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

\*\*\*

**Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta**, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

**Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche** serviert mit viel buntem Salat der Saison 15.90 €

**Rinderfiletscheiben vom Grill**, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

\*\*\*

**Asiatisches Curry mit Seawater Scampi und frischem Gemüse**, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 24.90 €

**Zandefilet mit Zitronen-Butter** und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 21.90 €

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm**, serviert auf Tagliatelle 29.90 €

**Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten**, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €

**Tafelspitz vom Ochs**, serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing, Röstkartoffeln und Apfel- Meerrettich 23.90 €

**Küsters hausgemachte Kalbfleischpflanzerl**, serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €

**Die ersten frischen Steinpilze in Olivenöl geröstet**, serviert auf Spaghetti, Parmesan 28.90 €

**Gnocchi in Salbeibutter**, serviert auf frischem Blattspinat, geriebener Parmesan 15.90 €

**Menü du Jour** Leberkäs serviert mit Spiegelei und Kartoffelsalat  
Kleines Dessert 11.90 €

\*\*\*

**„Beeren Trifle“** Joghurt-Mascarponecreme geschichtet mit Beerenkompott und hausgemachtem Granola 10.90 €