

# Küsters Küche Mittwoch 19. Juni 2024

**Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe**, Baguette 7.90 €  
**„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 €  
**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei dazu Baguette 14.90 €  
**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €  
**Rinderfiletscheiben vom Grill**, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €  
**Ofenfrische, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche** an buntem Salat 15.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

\*\*\*

**Matjes** auf feinen, grünen Bohnen, mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch Schmand und Röstkartoffeln 19.90 €  
**Kalbs-Paprikagulasch „Szegediner Art“** serviert mit Kartoffelpüree 21.90 €  
**„Münchener Schnitzel“** (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 21.90 €  
**Sautierte Pfifferlinge auf kalt aufgeschnittenem rosa gebratenem Kalbfleisch** mit Kernöl-Vinaigrette und Röstkartoffeln 26.90 €

**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

**Handgemachte Gnocchi auf mediterranem Schmorgemüse**, frisch geriebener Parmesan 17.90 €  
**Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Nussbutter** serviert mit Kirschtomaten auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

**Menü du Jour** „Strammer Max“ Graubrot mit Schinken und Spiegelei Kleines Dessert 11.90 €

\*\*\*

**Hausgemachtes Krokant Parfait** mit Himbeersauce und frischen Erbeeren 10.90 €  
**„Beeren Trifle“** (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola 10.90 €