

Küsters Küche Samstag 15. 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 €
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 €

„Pljeskavica“ (Kroatische Hackfleisch Spezialität mit Fetaköse gefüllt) serviert mit Cha Cha Cha, Djuvecreis und Pomme-frites 19.90 €

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 €

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Nussbutter serviert mit Kirschtomaten auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust in Kräuterpesto, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

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 €

Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen, dazu Walnusseiscreme 10.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce 12.90 €