

# Küsters Küche Samstag 22. Juni 2024

<u>Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe</u> , Baguette	7.90 €
<u>„Tom Yam Gai“</u> (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise	8.90 € gross 11.90 €

\*\*\*

<u>Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps</u> in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	19.90 €
<u>Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta</u> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
<u>Salatteller „griechisch“</u> mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei dazu Baguette	14.90 €
<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
<u>Rinderfiletscheiben vom Grill</u> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

\*\*\*

<u>Kabeljau in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder	24.90 €
<u>Kabeljau vom Grill</u> serviert mit Hummersauce, frischem Blattspinat und Reis	27.90 €
<u>Kalbs-Paprikagulasch „Szegediner Art“</u> serviert mit Kartoffelpüree	21.90 €
<u>Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl</u> , serviert mit frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17.90 €
<u>Sautierte Pfifferlinge auf kalt aufgeschnittenem rosa gebratenem Kalbfleisch</u> mit Kernöl-Vinaigrette und Röstkartoffeln	26.90 €
<u>Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti</u> , Parmesan	24.90 €
<u>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</u> , frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<u>Menü du Jour</u> „Casareccia“ (Kleine gedrehte Röhrennudeln mit Tomate, Fetakäse und Oliven) Kleines Dessert	11.90 €

\*\*\*

<u>Hausgemachtes Krokant Parfait</u> mit Erdbeersauce und frischen Beeren	10.90 €
<u>Joghurt Mascarponecreme mit schönsten frischen Sommerbeeren</u>	11.90 €