

# Küsters Küche Sonntag 30. Juni 2024

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 €  
gross 11.90 €

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral Grönland Shrimps, Gebäck 10.90 €

\*\*\*

Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und viel knackigem Sommersalat, Baguette 23.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen, (vegetarisch) serviert mit süß-scharfer Chilisaucе und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

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

\*\*\*

Hähnchenbrust-Gemüse-Gyros, serviert mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes-frites oder grossem Salat 17.90 €

Küsters Fleischpflanzerl, serviert mit Pfeffersauce und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat oder Röstkartoffeln 17.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Pommes-frites, oder Kartoffel-Eisbergsalat 28.90 €

Sautierte Pfifferlinge auf kalt aufgeschnittenem rosa gebratenem Kalbfleisch mit Kernöl-Vinaigrette und Röstkartoffeln 26.90 €

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese geriebener Parmesan 15.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, geriebener Parmesan 11.90 €

\*\*\*

„Rhabarber Trifle“ (hausgemachtes Rhababerkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und Granola) 10.90 €

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €