

Küsters Küche Sonntag 16. 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 €
„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 -

Zanderfilet mit Zitronen-Butter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 21.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüse-Curry, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 21.90 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse 21.90 €

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

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

„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo) 28.90 €

Rinderfilet rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen leicht angebraten, dazu Röstkartoffeln 26.90 €

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

Menü du Jour „Penne Alfredo“ (Penne mit Schinken und Erbsen la creme) Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachtes Krokant Parfait mit Kompott von frischen Aprikosen 10.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 12.90 €