

Küsters Küche Sonntag 23. Juni 2024

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

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf), serviert mit buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 19.90 €
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 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Fangfrischer Bachsaibling, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 28.90 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatireis und frischem Koriander 21.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €
Filetgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle 29.90 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 24.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 14.90 €
Plat du Jour Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Fisch Einlage dazu Baguette 17.90 €
Menü du Jour Pikantes Linsengemüse mit Fetakäse und Rosmarinkartoffeln Fetakäse und Oliven) Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachtes Krokant Parfait mit Erdbeersauce und frischen Beeren 10.90 €
Joghurt Mascarponecreme mit schönsten frischen Sommerbeeren 11.90 €