

Küsters Tageskarte Dienstag 16. Juli 2024

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill 10.90 €

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

Cocktail von Coral Grönland Shrimps und Melone in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 21.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

Salatteller „Nicoise“ mit Tunfisch, Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Avocado und Ei, Baguette 17.90 €

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

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Asiatisches Curry mit Seawater Scampi und frischem Gemüse, serviert mit frischem Koriander und Basmatireis 24.90 €

Bauern-Geröstl, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller 14.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit hausgemachtem Rahm-Wirsing und Röstkartoffeln 17.90 €

„**Scalopine al Limone**“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce), serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 31.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti, Parmesan 24.90 €

Plat du Jour: Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von verschiedenen frischen Fischen, Baguette 17.90 €

Menü du Jour Weisser und schwarzer Presssack vom Münchener Metzger Bauch „sauer“ in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln Kleines Dessert 11.90 €

„**Aprikosen Trifle**“ (Hausgemachtes Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurt-creme und Granola) 10.90 €

Hausgemachtes Grand-Marnier-Krokant-Parfait serviert mit Kompott von frischen Aprikosen 10.90 €

Der erste Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert 11.90 €
zum Sattessen 15.90 €