

Küsters Tageskarte Dienstag 23. Juli 2024

Consomme mit Einlage von Basilikumklößchen und frischem Gemüse	9.90 €
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 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika, und Buratta , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Tunfisch, Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, grünen Bohnen und Ei, 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 -

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln, Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Küsters Röstkartoffeln	19.90 €
Loup de Mer Filets , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	22.90 €
Roastbeef vom Rinderfilet, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen sautierten Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	26.90 €
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle), serviert auf Spaghetti in Tomatensugo	28.90 €
Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch , serviert mit Tagliatelle	21.90 €
Tafelspitz vom bayerischen Ochs , serviert mit hausgemachtem Rahmspinat, Apfel-Meerrettich und Röstkartoffeln	23.90 €
„Münchener Schnitzel“ (vom bayerischen Strohschwein mit Meerrettich), dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	21.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Kalbs-Bolognese , geriebener Parmesan	14.90 €
Menü du Jour Hausgemachter Kräuterquark und Pellkartoffeln im Salatbett Kleines Dessert	11.90 €

Joghurt-Mascarponecrem mit vielen frischen Früchten	10.90 €
„Aprikosen Trifle“ (Hausgemachtes Aprikosenkompott geschichtet mit Jogurt-creme und Granola)	10.90 €
Der erste Blaubeerpfannkuchen , serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert	11.90 €
	zum Sattessen 15.90 €

