

Küsters Tageskarte Dienstag 20.08.2024

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill 10.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn und frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette 9.50 €
Salatteller griechisch mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei 15.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Avocado mit Mini Büffelmozzarella, 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 €
Ziegenkäse vom Grill, serviert mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
Ofenfrische, hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf), serviert mit viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Rotbarsch vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 24.90 €
Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs, kleiner Salatgarnitur und Schnittlauch-Dip 21.90 €
Geschnetzelte Kalbsleber „Venezianische Art“ auf frischem Blattspinat, dazu Kartoffelpüree 28.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat 28.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, Baguette 28.90 € zusätzlich Pommes oder Röstkartoffeln 4.00 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit sautierten Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 12.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 24.90 €
Penne mit Hähnchenbrust und Broccoli in Kräuteröl, Parmesan 17.90 €
Menü du Jour Penne arrabiata, Parmesan Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait, mit Himbeersauce u. frischen Beeren 10.90 €
Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanilleiscreme als Dessert 11.90 €
zum Sattessen 15.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

