

Küsters Tageskarte Samstag 17.08.2024

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 auf mediterranem Schmor Gemüse, Baguette 17.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 24.90 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebel, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 28.90 €

Persisches „Chorrescht“ (Kalbfleisch-Schmorgericht mit Auberginen) serviert mit frischen Kräutern und Basmatireis 19.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet, serviert mit frischen Pilzen in Petersilienrahm dazu Röstkartoffeln 29.90 €

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl auf frischem Rahmwirsing u. Röstkartoffeln 17.90 €

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 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 11.90 €

Handgemachte Gnocchi mit Ricottafüllung in Salbeibutter serviert auf frischem Blattspinat, frisch gerieben Parmesan 17.90 €

Menü du Jour Pasta mit hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkernen
Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait, mit Himbeersauce u. frischen Beeren 10.90 €

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

Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €

