

Küsters Tageskarte Dienstag 10.09.2024

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 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika mit Avocado und Mozzarella, 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 €

Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit knackigem Grillgemüse in Balsamico-Dressing, Baguette 17.90 €

Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragon Mayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette 21.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill, serviert mit Gurke-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 17.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Blattsalat, Baguette 25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert auf Tagliatelle und Gemüsewürfeln in Kräuterschaum 23.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), serviert mit Rosmarinkartoffeln 21.90 €

Filetsteak vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 31.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln 28.90 €

„Münchener Schnitzel“ vom bayerischen Strohschwein mit Meerrettich, und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 21.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet, serviert mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Küsters Röstkartoffeln 29.90 €

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 €

Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

Menü du Jour Geröstl von Kalbfleisch und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salat Kleines Dessert 11.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Saltet Karamelleis 11.90 €

Karamellierter Apfelfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €

