

Küsters Tageskarte Mittwoch 25.09.2024

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

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Mozzarella, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €
„Bresaola“ das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 16,90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, feinen, grünen Bohnen, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, Baguette 17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
Hähnchenbrust „Thai Style“ vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 17.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Küsters Röstkartoffeln 19.90 €
Asiatisches Curry mit Seawater Scampi und frischem Gemüse, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 24.90 €

Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch, serviert mit Kartoffelpüree und Erbsen-Karottengemüse 21.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller 18.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln 28.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit sautierten Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currysauce und Pommes-frites 12.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 11.90 €

Menü du jour Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce und Pinienkernen Kleines Dessert 11.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecrem und hausgemachtem Granola) 8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Karamelleis 11.90 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €