

Küsters Tageskarte Freitag 04.10.2024

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn und frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €
Rote Bete-Suppe mit Sauerrahm und feinem Räucherlachs, Baguette 10.90 €

Seawater Scampi vom Grill, serviert mit Estragon-Mayonnaise und buntem Herbstsalat, Baguette 24,90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika 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 hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 17.90 €
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, viel buntem Herbstsalat und Baguette 25.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Mediterraner Tomaten-Gemüse Eintopf mit Einlage von verschiedenen Fischen, Scampi und Jakobsmuscheln, serviert mit Rosmarinkartoffeln 21,90 €
Hausgemachte Krautwickerl, serviert mit Kartoffelpüree 18.90 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Küsters Röstkartoffeln 29.90 €
Feiner Kalbstafelspitz, auf hausgemachtem Rahmwirsing, serviert mit Apfel- Meerrettich und Küsters Röstkartoffeln 23.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat 28.90 €
Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti 28,90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 15.90 €
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter auf Rucola und geriebener Parmesan 17,90 €
Tagliatelle in Trüffelschaum mit frisch gehobeltem Herbstrüffel 19.90 €

Menü du jour: Rostbratwürstl vom Grill, serviert auf Kraut und Kartoffelpüree
Kleines Dessert 12.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce 8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Karamelleis 11.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €