

Küsters Küche Sonntag 11.07.21

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €
Erfrischende Gurkenkaltschale mit Dill u. Einlage von Coral Grönland Shrimps 7.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, dazu Baguette 15.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 12.90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und Baguette 15.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette 6.90 €

Frutti di Mare in Tomaten-Weissweinsugo serviert mit Spaghetti 17.90 €
Asiatisches Scampi-Gemüsecurry mit Basmatireis und frischem Koriander 18.90 €
Feiner Räucherlachs und neue Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark serviert im Salatbett 14.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller 14.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmspinat, serviert mit frischem Apfel-Meerrettich und Röstkartoffeln 18.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €
„Pljeskavica“ (Kroatische Hackfleisch Spezialität mit Fetakäse gefüllt) serviert mit Ajvar, Pommes-frites und Djuvec Reis 15.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette 23.90 €
oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes 25.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Menue du Jour: Penne in hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce
Kleine Mousse au chocolat mit Himbeersauce 9.90 €

„Aprikosen Trifle“ (hausgemachtes Kompott von frischen Aprikosen geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und Granola) 8.90 €
Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen, dazu Walnusseiscreme 8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

