

Küsters Tageskarte Samstag 29.10.2022

Hausgemachte Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander 7.90 €
Aufgeschäumte Kräutercremesuppe, Baguette 6.90 €

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
als Vorspeise 12.00 €

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, feinen, grünen Bohnen, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 14.90 €
als Vorspeise 10.00 €

Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und buntem Salat der Saison, Baguette 18.90 €
als Vorspeise 12.60 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salatteller 15.90 €

Frutti di Mare und Sweater Scampi in Tomaten-Weissweinsugo, serviert mit Spaghetti 18.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Küsters Röstkartoffeln 15.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, und Kartoffel-Gurkensalat 25.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sc. Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln 16.50 €

Paillard von der Rinderlende auf Rucola u. Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 26.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

Rotondi mit Pfifferling-Ricottafüllung in Salbeibutter serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €

Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme 12.50 €
als Dessert 9.50 €

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme 8.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit Beerensauce und frischen Erdbeeren 9.90 €