

Tageskarte Dienstag 22. August 2023

Erfrischende kalte Gurkenrahmsuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps 8.90 €

"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse Asianudeln und Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragon Mayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette 18.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison 13.90 €

Burrata auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika und Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 16.90 €

Salat Nicoise mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, grünen Bohnen, Gurken und Ei, Baguette 15.90 €

Frische geröstete Austernpilze serviert auf buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Loup de Mer Filets vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 18.90 €

Matjes, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Dip, feinen, grünen Bohnen, Roter Bete und Röstkartoffeln 17.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüse-Curry serviert mit Basmatieis und Koriander 17.90 €

Frische Kalbsleder „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 23.90 €

„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleisch Spezialität mit Fetakäse gefüllt), serviert mit Cha Cha Cha, Djuvecreis und Pommes-frites 17.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller

Menü du Jour: Pellkartoffeln mit Kräuterquark im Salatbett/Kleines Dessert 10.90 €

Frische Früchte und Beeren mit griechischem Jogurt, Krokant und Honig 10.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, Walnusseiscreme 9.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott, Joghurtcreme und Granola) 9.90 €

Wildheidelbeerpfannkuchen serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert 10.50 €
gross 14.50 €

Küsters Getränkeempfehlung

„Sommerschorle“ (Rosé gespritzt mit Tonic serviert auf Eis, Zitrone und Minze) 0,4 l Glas 7.50 €

„Summerfeeling“ Weissweincuvee, Landerer Pfalz. 0,2 l Glas 8.50 €
0,7 l Fl. 29.00 €

„Vinada“ Alkoholfreier Sekt spritzig und frisch aus Spanien 0,1 l Glas 4.00 €

