

Tageskarte Freitag 25. 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 €

Burrata auf Carpaccio von Roter Bete und Wildkräutersalat in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 16.90 €

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

Frische geröstete Steinpilze auf Rucola in Balsamico-Dressing, Baguette 24.90 €

Ofenfrische, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche an bunten Salaten 14.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill mit hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalaten, Baguette 24.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Frangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 26.90 €

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

Entrecote vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 24.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen und Broccoli in Rahm, serviert auf Tagliatelle 27.90 €

„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 26.90 €

Hähnchenbrust Gyros vom grill mit Tzatziki, Pomes frites und kleinem Salat 17.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

Fussili mit hausgemachtem Kalbs-Gemüse-Ragout Toskanische Art 13.90 €

Handgemachte Ravioli mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan 15.90 €

Schinkennudeln mit ei und kleinem Salatteller 10.90 €

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 Fl. | 29.00 € |
| Vinada“ Alkoholfreier Sekt spritzig und frisch | 0,1 l Glas | 4.00 € |

