

Küsters Tageskarte Samstag 16.09. 2023

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, Baguette 7.90 €

"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse und Asianudeln 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 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette 17.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Zwetschgen-Chutney und buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Mini Mozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, grünen Bohnen und Ei, dazu Baguette 15.90 €

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, mit Olivenöl und Baguette 8.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat 19.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Salzkartoffeln 26.90 €

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

Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce serviert mit Reis und kleinem Salatteller 16.90 €

Hausgemachtes Kalbs-Rahmgulasch mit Tagliatelle und kleinem Salat 17.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Küsters Röstkartoffeln 17.90 €

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 26.90 €

„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 26.90 €

Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce 12.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90€

Menue du Jour: Spiegelei serviert mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller Kleines Dessert 10.90 €

Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Beeren 10.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt u. Granola) 9.90 €

Palatschinken mit Aprikosen-Nussfüllung, Schokoladensauce und Vanilleeis 9.90 €

Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

