

# Küsters Tageskarte Samstag 30.09.2023

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

---

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

**Mit Ingwer und Zitronengras hausgebeizter Graved Lachs** mit Senf-Dill-Mayonnaise und buntem Salat der Saison, Baguette 16.90 €

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

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

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

**Rinderfiletscheiben vom Grill**, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 24.90 €

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

---

**Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf** mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen, Jakobsmuscheln und Scampi, dazu Rosmarinkartoffeln 21.90 €

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

**„Münchener Schnitzel“** (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €

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

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

**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 €

**Toskanisches Kalbsragout** mit Cremolata (Zitrone und Kräuter) auf Pappardelle 13.90 €

**Frische Pfifferlinge** in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 21.90 €

**Pasta mit hausgemachter Tomatensauce** und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

**Menue du Jour** Hausgemachtes Kartoffelgratin mit viel buntem Salat  
Kleines Dessert 10.90 €

---

**Hausgemachte Mousse au chocolat** mit Limetten-Sauerrahm 8.90 €

**Palatschinken mit Aprikosen-Nussfüllung**, serviert mit Schokoladensauce und Vanilleeis 9.90 €

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

**Karamellierter Apfelpfannkuchen** mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €  
zum Sattessen 13.00 €

