

Küsters Tageskarte Dienstag 03.10.2023

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

Hähnchenbrust Gyros 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 €
Schönste frische Steinpilze in Olivenöl gebraten , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	24.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan , mit Olivenöl und Baguette	8.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Eisbergsalat	18.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	26.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Spinat-Gratin	18.90 €
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	19.90 €
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet , mit frischen Pfifferlingen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle	27.90 €
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in Tomatensugo)	26.90 €
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 €
Schönste Frische Steinpilze geröstet auf Spaghetti in Rosmarinöl, Parmesan	24.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Menue du Jour Hausgemachter Rahmspinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln Kleines Dessert	10.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait auf Mango-Passionsfruchtkompott	9.90 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott , dazu Walnusseis	9.90 €
„Beeren Trifle“ (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt, Beeren u. Granola)	9.90 €
Karamellierter Apfelpannkuchen mit Vanilleeis	als Dessert 9.90 €
	zum Sattessen 13.00 €

