

# Küsters Tageskarte Dienstag 10.10.2023

<b>Feine Rote Bete Suppe</b> mit Einlage von Räucherlachs und Apfel- Meerrettich	8.90 €
<b>Hausgemachter Linseneintopf</b> mit Wienerle	Tasse 7.90 €      Terrine 10.90 €

---

<b>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette	17.90 €
„ <b>Bresaola</b> “ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90 €
<b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Büffel-Mozzarella</b> in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frischem Basilikum und Baguette	14.90 €
„ <b>Vitello Tonnato</b> “ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €      oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €
<b>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</b> , mit Olivenöl und Baguette	8.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

<b>Hausgemachte Reiberdatschi</b> , serviert mit feinem Räucherlachs Kräuter-Dip und kleiner Salatgarnitur	18.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet</b> , mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle	27.90 €
„ <b>Münchener Schnitzel</b> “ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17.90 €
<b>Geröstl von Kalbsbraten und Röstkartoffeln</b> , serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	13.90 €
„ <b>Boeuf Nicoise</b> “ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> auf hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln	15.90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	26.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette	27.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	3.50 €
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	17.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</b> , frisch geriebener Parmesan	9.90 €
<b>Menue du Jour</b> Gnocchi in Tomatensugo, frisch geriebener Parmesan Kleines Dessert	10.90 €

---

<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> auf Mango-Passionsfruchtkompott	9.90 €
<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> , dazu Walnusseis	9.90 €
„ <b>Beeren Trifle</b> “ (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt, Beeren und Granola)	9.90 €
<b>Karamellisierter Apfelpannkuchen</b> mit Vanilleeis	als Dessert 9.90 €
	zum Sattessen 13.00 €

