

# Küsters Tageskarte Freitag 06.10.2023

<b>"Tom Yam Gai"</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse und Asianudeln	als Vorspeise	8.90 €	gross	11.90 €
<b>Hausgemachter Linseneintopf</b> mit Wienerle	Tasse	7.90 €	Terrine	10.90 €

---

<b>Hähnchenbrust Gyros vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette	17.90 €		
<b>Mit Ingwer und Zitronengras hausgebeizter Graved Lachs</b> mit Senf-Dill-Mayonnaise und buntem Salat der Saison, Baguette	16.90 €		
<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>Schönste frische Steinpilze in Olivenöl gebraten</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	24.90 €		
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich			

---

<b>Kabeljau in der Knusperhülle gebacken</b> , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	21.90 €
oder	
<b>Kabeljau vom Grill</b> auf frischem Blattspinat, serviert mit asiatischem Curry, Mango-Chili-Chutney, frischem Koriander und und Basmatireis	21.90 €
<b>„Boeuf Nicoise“</b> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> serviert auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	21.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet</b> , mit frischen Pfifferlingen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle	27.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> mit Karotten-Erbсен-Gemüse und Röstkartoffeln	15.90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	26.90 €
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	17.90 €
<b>Schönste Frische Steinpilze</b> geröstet auf Spaghetti in Rosmarinöl, Parmesan	24.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</b> und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
<b>Menue du Jour</b> Crêpe gefüllt mit Ratatouille und Fetakäse an Salatgarnitur Kleines Dessert	10.90 €

---

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

