

Küsters Tageskarte Freitag 06.10.2023

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

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 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	21.90 €
oder	
Kabeljau vom Grill auf frischem Blattspinat, serviert mit asiatischem Curry, Mango-Chili-Chutney, frischem Koriander und und Basmatireis	21.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
Feiner Kalbstafelspitz serviert auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	21.90 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet , mit frischen Pfifferlingen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle	27.90 €
Küsters Fleischpflanzerl mit Karotten-Erbсен-Gemüse und Röstkartoffeln	15.90 €
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 Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Menue du Jour Crêpe gefüllt mit Ratatouille und Fetakäse an Salatgarnitur 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 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Vanilleeis	als Dessert 9.90 €
	zum Sattessen 13.00 €

