

Küsters Tageskarte Sonntag 01.10.2023

"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 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 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet, mit frischen Pfifferlingen und Gemüse in Rahm serviert mit Tagliatelle 27.90 €

Kalbsfilet rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 23.90 €

„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 €

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 Kartoffel-Spinatgratin mit viel buntem Salat
Kleines Dessert 10.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm u. frischen Beeren 9.90 €

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

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

Karamellierter Apfelpannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

