

Küsters Küche Mittwoch 29. Mai 2024

Hausgemachte Kräutercremesuppe, Baguette 7.90 €

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,
frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta, serviert auf Rucola in
Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit
Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und
buntem Blattsalat, Baguette 25.90 €

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf),
serviert mit knackigem Frühlingssalat, Baguette 17.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Kabeljau Loins vom Grill, serviert mit frischem Blattspinat, Senfsauce und
Petersilienkartoffeln 24.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit grünem Spargel
in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee, serviert mit Reis und kleinem Salatteller 18.90 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert auf dem ersten frischen Rahmwirsing
und Küsters Röstkartoffeln 17.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert
auf Tagliatelle 29.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit
getrockneten Aprikosen), serviert mit Röstkartoffeln 19.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 12.90 €

Menü du Jour Hausgemachte Reiberdatschi mit Spiegelei und
kleiner Salatgarnitur Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, dazu Vanilleeis 12.90 €

