

# Küsters Küche Dienstag 02. Juli 2024

**Erfrischende kalte Gurkensuppe** mit Einlage von Grönland Shrimps, Gebäck 10.90 €

„**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 €

**Gebackene Frühlingröllchen** (vegetarisch), serviert mit süß-scharfer Chili-Sauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

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

**Seawater Scampi vom Grill**, serviert mit Estragon Mayonnaise und viel buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

\*\*\*

**Asiatisches Scampi-Gemüse Curry** serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 25.90 €

**Hähnchenbrust Gemüse-Gyros**, serviert mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes-frites oder Salat 17.90 €

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €

**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

**Schinkennudeln** mit Ei und kleinem Salateller 12.90 €

**Handgemachte Gnocchi auf frischem Blattspinat**, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

**Menü du Jour** Münchener Bratwurst auf Kraut Kleines Dessert 11.90 €

\*\*\*

**Hausgemachtes Krokant Parfait** mit Himbeersauce und frischen Beeren 10.90 €

„**Rhabarber Trifle**“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola 10.90 €