

Küsters Tageskarte Samstag 27. Juli 2024

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill 10.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,
frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragon-Mayonnaise,
serviert im Salatbett, Baguette 21.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Burrata, serviert auf
Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln,
Avocado und Ei, Baguette 15.90 €
„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 viel
buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-
Endivien-Salat und Sauce Remoulade 24.90 €
Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von verschiedenen,
frischen Fischen, dazu Rosmarinkartoffeln 21.90 €
Tafelspitz vom bayerischen Ochs, serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing,
Apfel-Meerrettich und Röstkartoffeln 23.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Pfeffersauce und
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat 17.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit sautierten Pfifferlingen
in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 12.90 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti, Parmesan 24.90 €
Menü du Jour Pasta mit Broccoli und hausgemachtem Pesto, Parmesan
Kleines Dessert 12.90 €

Erfrischende Joghurt Buttermilchkaltschale mit vielen frischen Früchten 10.90 €
Der erste Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert 11.90 €
zum Sattessen 15.90 €