

# Küsters Küche Samstag 06.06.20

**Hausgemachte Rote Bete Suppe** mit Räucherlachs und Meerrettich, Brot 6.50  
**Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe** mit Baguette 6.50  
**"Tom Yam Gai"** (asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse  
Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 7.50  
zum Sattessen 12.00

**Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella** in grünem Olivenöl  
serviert mit Rucola und frischem Basilikum, Baguette 13.90

**Gratinierter Ziegenkäse** mit hausgemachtem Ananas-Chili-Chutney  
karamellisierten Nüssen und viel buntem Salt der Saison, Baguette 14.90

**Ofenwarme Melanzane** mit bunten Blattsalaten, Baguette 13.90

**Frische geröstete Egerlinge u. Austernpilze** auf bunten Salaten. Baguette 13.90

**Hausgemachtes Hühnerfrikassee** serviert mit Reis und kleinem Salatteller 14.90

**Seawater Scampi vom Grill, serviert mit Spaghetti in Tomatensugo** 18.90

**Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl** mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 13.90

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet und frischen Pfifferlingen in Rahm**, serviert mit  
Tagliatelle und kleinem Salatteller 24.90

**Rotondi mit Birnen-Ziegenkäsefüllung** in Salbeibutter auf frischem Blattspinat,  
frisch geriebener Parmesan 12.90

**Schinkennudeln** mit Ei und kleinem Salatteller 10.90

**Menü du Jour:** Hausgemachtes Kartoffelpüree und Rahmwirsing  
serviert mit Spiegelei  
Zitronensorbet mit Erdbeersauce 9.90

**„Erdbeer Trifle“** (Frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarpone-  
creme, Erdbeerpüree und Granola) 7.90

**Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen** dazu Walnusseiscreme 8.90

**Karamellisierter Apfelfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme  
als Dessert 8.50  
zum Sattessen 11.00

## **Küsters Getränke Empfehlung**

**Campari „Amalfi“** mit Pink Grapefruitsaft und Bitter-Lemon 0,2 l Gl. 4.20  
0,4 l Gl. 7.90

**Frisch eingetroffen 2020 er Rosé aus Südafrika Weingut Delheim** 0,2 l Gl. 7.90  
0,7 l Fl. 24.00