

# Küsters Küche Dienstag 04.08.2020

## Suppen

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander, Baguette	klein	7.90
	gross	11.90
<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Gebäck		7.90

## Salate und kalte Speisen [ alles auch als Vorspeisenportion erhältlich ]

<b>1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps</b> in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, Baguette		15.90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette		14.90
<b>Burrata</b> auf Rucola, hauseingelegter, gehäuteter Paprika u. Avocado, Brot		15.90
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert an buntem Sommersalat, Baguette		24.90

## Hauptspeisen

<b>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen</b> , serviert mit hausgemachtem Rahmspinat, Röstkartoffeln und Apfel-Meerrettich		15.90
<b>Frische bayerische Pfifferlinge geröstet</b> , auf Spaghetti in Rosmarinöl		19.90
<b>Gnocchi</b> mit geschmorten Tomaten und Basilikum, dazu frisch geriebener Parmesan		11.90
<b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , geriebener Parmesan		10.90
<b>Cordon Bleu von der Kalbslende</b> serviert mit Pommes-frites und kleinem Salatteller		22.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Joghurt-Mascarponecreme</b> mit Himbeersauce und vielen frischen Beeren		8.90
<b>Wild Heidelbeerpfannkuchen</b> mit Vanilleeis als Dessert	8.90 gross	11.90
<b>Erfrischende Joghurt-Buttermilchkaltschale</b> mit vielen frischen Früchten		8.90

## Küsters Getränke Empfehlung

<b>Lillet Wild Berry</b> (Lillet gespritzt mit Schweppes Wild Berry).	0,2 l	4.20
	0,4 l	6.90
<b>Rosé Sommerschorle</b> (Delheim Rose gespritzt mit Tonic)	0,2 l	3.70
	0,4 l	5.90
<b>2019 Grüner Veltliner Fass Nr. 4 Bio</b> Bernhard Ott, Wachau	0,2 l Glas	9.90
	0,7 l Fl.	28.00
<b>2019 Chardonnay</b> , Fosche Piemont	0,2 l Glas	8.20
	0,7 l Fl.	35.00