

Küsters Küche Dienstag 18.08.2020

Suppen

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein 7.90 gross 11.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinkenquiche mit buntem Salat 10.90

Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90

Büffelmozzarella auf Rucola, Avocado u. gehäuteter Paprika, Baguette 13.90

1/2 Avocado gefüllt mit Grönland Shrimps in Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln 17.90)

Hauptspeisen

Reiberdatschi mit Räucherlachs und Schnittlauch-Dip, Salatgarnitur 15.90

Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller 14.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 13.90

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 19.90

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich 15.90

Hähnchenbrust-Gyros vom Grill serviert mit Tzatziki und Pommes-frites 14.90

Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarinöl 18.90

Hausgemachte Tiroler Spinat-Käseknödel in gebräunter Butter, frisch geriebener Parmesan, dazu Eisberg-Tomatensalat 13.90

Panzeroti mit Pfifferlingfüllung, serviert in Pfifferlingrahm 14.90

Fettucine in Trüffelschaum mit frisch gehobeltem Sommertrüffel 16.90

Menü du Jour

Falafel (arabische Kichererbsen Spezialität) serviert mit Couscous und Joghurt-Minz-Dip Melone mit Mangosorbet 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90

Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90

Joghurt-Mascarponecreme mit frischen Früchten 8.90

Küsters Getränke Empfehlung

Campari „Amalfi“ (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon und Pink Grapefruitsaft) 0,2 l Gl. 4.20
0,4 l Gl. 7.90

Sommer Schorle (Rosé gespritzt mit Tonic und Mineralwasser) 0,2 l Gl. 3.70
0,4 l Gl. 5.50

