

# Küsters Küche Freitag 28.08.2020

## Suppen

<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Baguette	6.90
<b>Hausgemachte Minestrone</b> , frisch geriebener Parmesan und Baguette	7.90

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

<b>Büffelmozzarella</b> auf Rucola, Avocado und gehäuteter Paprika in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette	13.90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
<b>Salatteller „Nicoise“</b> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, feinen, grünen Bohnen und Ei, dazu Baguette	13.90
<b>Frische geröstete Pilze</b> auf bunten Blattsalaten der Saison, Baguette	15.90
<b>1/2 Avocado gefüllt mit Caral-Grönland Shrimps in Dillmayonnaise</b> , serviert im Salatbett, dazu Baguette	15.90
<b>Gebackene Frühlingröllchen</b> mit süß-scharfer Chilisauce u. buntem Salat	10.90
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette	15.90
oder Röstkartoffeln	17.90

## Hauptspeisen

<b>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	22.90
<b>Kabeljau Lonis vom Grill</b> , serviert mit Senfsauce, frischem Gemüse u. Reis	18.90
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> , Basmatireis und frischer Koriander	15.90
<b>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen</b> auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	15.90
<b>Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch</b> mit Pappardelle u. kl. Salatteller	15.90
<b>Cordon Bleu</b> aus der Kalbslende mit frischem Gemüse und Pommes-frites	22.90
<b>Frische geröstete Pfifferlinge</b> auf Spaghetti in Rosmarinöl	18.90
<b>Rotondi mit Ricottafüllung</b> in Salbeibutter serviert auf Rucola, Parmesan	12.90
<b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , geriebener Parmesan	10.90

## Menü du Jour

Kräuterquark und Pellkartoffeln im Salatbett/Mariniertes Obst mit Vanilleeis	9.90
--	------

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> , Walnusseis	7.90
<b>Wildheidelbeerpfannkuchen</b> mit Vanilleeis als Dessert	8.90
gross	11.90
<b>Joghurt-Mascarponecreme</b> mit schönsten frischen Beeren	8.90

## Küsters Getränke Empfehlung

<b>Campari „Amalfi“</b> (Campari auf Eis gespritzt mit Tonic und Pink Grapefruitsaft)	0,2 l Gl.	4.20
	0,4 l Gl.	7.90
<b>Sommer Schorle</b> (Rosé gespritzt mit Tonic u. Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.50

