

Küsters Küche Mittwoch 05.08.2020

Suppen

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck	7.90
„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]

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

Hauptspeisen

Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller	14.90
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen , serviert mit hausgemachtem Rahmspinat, Röstkartoffeln und Apfel-Meerrettich	15.90
Frische bayerische Pfifferlinge geröstet , auf Spaghetti in Rosmarinöl	19.90
Gnocchi serviert auf mediterranem Schmorgemüse , dazu frisch geriebener Parmesan	11.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan	10.90
Cordon Bleu von der Kalbslende serviert mit Pommes-frites und kleinem Salatteller	22.90

Küsters Dessert Spezialitäten

„Zwetschgen Trifle“ Joghurt-Mascarponecreme geschichtet mit hausgemachtem Zwetschgenkompott und Granoila	8.90
Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert	8.90 gross 11.90
Hausgemachtes Krokant-Parfait mit Himbeersauce	8.90

Küsters Getränke Empfehlung

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