

# Küsters Küche Mittwoch 26.08.2020

## Suppen

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

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

<b>Burrata</b> auf Rucola, Tomaten und gehäuteter Paprika in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette	15.90
<b>Salatteller „Nicoise“</b> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette	13.90
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90
<b>Falafel</b> (arabische Kichererbsen-Spezialität) mit Gurken-Joghurt-Dip, serviert mit Couscous und Salatgarnitur	10.90
<b>Coral-Grönland Shrimps in leichter Dillmayonnaise und Melone</b> serviert mit buntem Sommersalat	15.90
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette	15.90
oder Röstkartoffeln	17.90

## Hauptspeisen

<b>Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</b> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	16.90
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> , Basmatireis und frischer Koriander	15.90
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	18.90
<b>Cordon-Bleu aus der Kalbslende</b> mit Pommes-frites u. kleinem Salatteller	22.90
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Karotten-Petersiliengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	13.90
<b>Zwiebelfleisch vom Rinderfilet mit Majoran</b> , dazu Röstkartoffeln und Salat	24.90
<b>Hausgemachte Tiroler Spinat-Käseknödel</b> in brauner Butter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	13.90
<b>Hausgemachter Nudel-Schinkenauflauf</b> mit kleinem Salatteller	10.90
<b>Menü du Jour</b> Kräuterquark und Pellkartoffeln im Salatbett/Kleine Tiramisu	9.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> , Walnusseis	7.90
<b>Wild Heidelbeerpfannkuchen</b> mit Vanilleeis als Dessert	8.90 gross 11.90
<b>Hausgemachte Tiramisu</b> mit Mango-Passionsfrucht-Kompott	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

