

# Küsters Küche Freitag 18.09.2020

## Suppen

<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Baguette	6.90
„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 ]

<b>Frische geröstete Austernpilze</b> mit bunten Blattsalaten, Baguette	14.90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
<b>Büffelmozzarella auf Grillgemüse, hauseingelegter, gehäuteter Paprika</b> und Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frischer Basilikum u. Baguette	13.90
<b>Salat „Nicoise“</b> mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, feinen, grünen Bohnen, Zwiebeln und Ei, dazu Baguette	13.90
„ <b>Vitello Tonnato</b> “ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette	15.90
	oder Röstkartoffeln 17.90

## Hauptspeisen

<b>Thunfischsteak vom Grill</b> serviert mit mediterranem Schmorgemüse, eingelegtem Ingwer, Wasabi, frischem Koriander und Baguette	25.90
<b>Dorade vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21.90
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry serviert</b> mit Basmatreis und frischem Koriander	15.90
„ <b>Münchener Schnitzel</b> “ (Schweineschnitzel in der Knusperpanade), serviert mit Meerrettich, hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Endivensalat	13.90
<b>Geröstl von der Ente und Bratkartoffeln</b> , serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	10.90
<b>Schönste frische Steinpilze</b> in Olivenöl geröstet serviert mit Spaghetti	22.90
<b>Ravioli mit Büffelmozzarella-und Ricottafüllung</b> serviert in Tomaten-Salbeibutter auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	12.90

## Menü du Jour

Holzfüllersteak vom Grill mit hausgemachtem Kartoffel-Endivensalat	
Vanilleeis mit Himbeersauce	9.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90
<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Zitronen-Sauerrahm und frischen Beeren	8.90
<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster</b> , Walnusseiscreme	8.90

## Küsters Getränke Empfehlung

<b>Campari „Amalfi“</b> (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon 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
<b>Riesling Sekt extra trocken</b> , Weinhaus Meßmer Pfalz	0,1 l Gl. 5.0	0,7 l Fl. 33.00