

Küsters Küche Mittwoch 30.09.2020

Suppen

- Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe** mit frischem Koriander, Baguette 6.90
Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Baguette Tasse 7.90 Terrine 10.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

- Büffelmozzarella** auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika, Tomaten und Rucola, dazu frischer Basilikum u. Baguette 13.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90
Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronen Butter und Wildkräutersalaten in Balsamico-Dressing, Baguette 16.90
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl u. Baguette 6.90

Hauptspeisen

- Kabeljau Loins in der Knusperhülle gebacken**, dazu hausgemachte Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 18.90
„Tellerfleisch“ Ochsenbrust u. Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich 16.90
Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller 15.90
Paillard von der Rinderlende, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln 24.90
Frische Rostbratwurst vom Grill, serviert auf Kraut und Röstkartoffeln 10.90
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln 15.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 22.90
Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90
Ravioli mit Büffelmozzarellafüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola frisch geriebener Parmesan 12.90
Maultaschen „geschmelzt“ mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 13.90
Menü du Jour
Penne mit Gemüse-Tomatensugo, frisch geriebener Parmesan
Kleiner Bananen Split 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

- Hausgemachte Mousse au chocolat** mit Himbeersauce u. frischen Beeren 8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Walnusseiscreme 8.90
Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.90 zum Sattessen 11.50

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

Riesling Sekt extra trocken, Weinhaus Meßmer Pfalz 0,1 l Gl. 5.0 0,7 l Fl. 33.00
0,4 l Gl. 5.50