

Küsters Küche Sonntag 20.09.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe 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]

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

Hauptspeisen

Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfilet „sweet & sour“ serviert mit frischem Koriander	24.90
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen , mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfelmeerrettich	15.90
„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	22.90
Seawater Scampi vom Grill auf Spaghetti in Tomaten-Weissweinsugo	18.90
Thunfischsteak vom Grill serviert mit mediterranem Schmorgemüse, eingelegtem Ingwer, Wasabi, frischem Koriander und Baguette	25.90
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller	15.90
Hausgemachte Tiroler Spinat-Käseknödel in Salbeibutter, serviert auf Rucola und Tomaten, frisch geriebener Parmesan	14.90
Tagliatelle in Trüffel-Lauchschaum serviert mit frisch gehobeltem Trüffel	17.90

Menü du Jour

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterrührei und Graubrot	
Vanilleeis mit Zwetschgenkompott	9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster , Walnusseiscreme	8.90

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
Sommer Schorle (Rosé gespritzt mit Tonic u. Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.50
Riesling Sekt extra trocken , Weinhaus Meßmer Pfalz	0,1 l Gl. 5.0	0,7 l Fl. 33.00