

# Küsters Küche Freitag 23.10.2020

## Suppen

„Tom Kam Gai“ (schare asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Tofu, Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander), Baguette	als Vorspeise	7.90
	zum Sattessen	11.90
<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> mit Wienerle, Brot	Tasse	6.90
	Terrine	9.90

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

<b>Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill</b> mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Mango-Chili-Ingwer-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50
<b>Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet</b> , auf Rucola, frisch gehobelter Parmesan, Baguette	22.90
<b>Hauseingelegte Paprika, Tomaten und Mozzarella</b> serviert auf Rucola in grünem Olivenöl und Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum und Baguette	13.90

## Hauptspeisen

<b>Atlantic Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</b> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	17.90
<b>Frische geröstete Steinpilze</b> auf Spaghetti in Rosmarinöl	22.90
<b>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochen</b> auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	15.90
<b>Kalbsgulasch „Szegediner Art“</b> serviert mit Kartoffelpüree	15.90
<b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen</b> , serviert auf Tagliatelle	24.90
„Rotondi“ (mit Walnuß-Gorgonzolafüllung) in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	13.90
<b>Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce</b> , frisch geriebener Parmesan	9.50

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Hausgemachtes Krokant-Parfait</b> mit Sauerkirschkompott	8.90			
<b>Hausgemachte Zitronencreme</b> mit Himbeersauce	8.90			
<b>Karamellisierter Apfelfannkuchen</b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme				
	als Dessert	8.90	zum Sattessen	11.50

## 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>2007 Riesling trocken</b> , Weingut Fritz Haag, Mosel	0,7 l Fl.	32.00
	0,2 l Gl.	9.20

