

# Küsters Küche Dienstag 27.10.2020

## Suppen

<b>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Baguette	6.90
„ <b>Tom Kam Gai</b> “ (schare asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Tofu, Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander), Baguette	als Vorspeise 7.90
	zum Sattessen 11.90

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

<b>Frische geröstete Austernpilze</b> serviert auf buntem Herbstsalat, Baguette	14.90
<b>Seawater Scampi vom Grill</b> mit bunten Blattsalaten der Saison, Baguette	21.90
<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 Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
„ <b>Bresaola</b> “ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50
<b>Tomaten und Mozzarella</b> serviert mit frischem Basilikum und Baguette	11.90

## Hauptspeisen

<b>Seawater Scampi vom Grill</b> auf Spaghetti in Tomaten-Lauch-Sugo	18.90
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15.90
<b>Paillard von der Rinderlende</b> , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette	22.90 oder Röstkartoffeln 24.90
<b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
<b>Hausgemachtes Kalbsgulasch</b> mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller	15.90
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> serviert mit Basmatireis und frischem Koriander	15.90
<b>Spaghetti mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce</b>	11.90
<b>Geröstl vom Huhn und Bratkartoffeln</b> , serviert mit Spiegelei und Salat	12.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

<b>Hausgemachtes Krokant-und Nougat-Parfait</b> mit Birnenkompott und Schokoladensauce	8.90
<b>Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln</b> , dazu Vanilleeiscreme	8.90
<b>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</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

**2007 Riesling trocken, Weingut Fritz Haag, Mosel**

0,7 l Fl. 32.00

0,2 l Gl. 9.20