

Küsters Küche Donnerstag 01.10.2020

Suppen

- „Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein 7.90 gross 11.90
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 auf frischem Blattspinat**, serviert mit asiatischem Curry, Basmatireis und hausgemachtem Mango-Chutney 18.90
Feiner Kalbstafelspitz vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel- Meerrettich 18.90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Salatteller 18.90
Rinderfilet rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 18.90
Paillard von der Rinderlende, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln 24.90
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 haugemachter Gorgonzola-Spinatsauce Kleiner Eiskaffee 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

- Hausgemachte Mousse au chocolat** mit Himbeersauce u. frischen Beeren 8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Walnusseiscreme 8.90
Karamellisierter 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