

# Küsters Küche Donnerstag 15.10.2020

## Suppen

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</b> , mit frischem Koriander, Baguette | 6.90              |
| <b>Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen</b> , Baguette                | 6.90              |
| <b>Hausgemachte Linsensuppe</b> mit Wienerle, Brot Tasse                     | 6.90 Terrine 9.90 |

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

|   |       |
|---|-------|
| <b>Frische Gänseleber geröstet mit Äpfeln in Balsamico</b> , serviert mit viel buntem Herbstsalat, Baguette   | 12.90 |
| <b>Mozzarella</b> auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika, Tomaten und Rucola, dazu frischer Basilikum u. Baguette                                  | 13.90 |
| <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-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette             | 14.90 |
| <b>Frische in Olivenöl geröstete Austernpilze und Pfifferlinge</b> serviert auf viel buntem Salat der Saison, Baguette                              | 16.90 |
| <b>Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frisch gehobelter Parmesan und Baguette | 22.90 |

## Hauptspeisen

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf</b> mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen und Scampi, dazu Rosmarinkartoffeln                          | 18.90                           |
| <b>Rehgulasch</b> mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Birne und Blaukraut  | 17.90                           |
| <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 Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites | 22.90                           |
| <b>Hausgemachtes Hühnerfrikassee</b> mit Reis und kleinem Salatteller   | 14.90                           |
| <b>Frische in Olivenöl geröstete Pfifferlinge</b> serviert mit Spaghetti  | 18.90                           |
| <b>Handgemachte Ravioli mit Ricottafüllung in Salbeibutter</b> , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan                          | 12.90                           |
| <b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , geriebener Parmesan  | 10.90                           |

## Menue du Jour

|   |       |
|---|-------|
| Frische Rostbratwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln |       |
| Zwetschgenkompott mit Mascarponecreme-Klecks            | 10.90 |

## Küsters Dessert Spezialitäten

|  |       |
|--|-------|
| <b>Hausgemachtes Nougat-Parfait</b> mit Himbeersauce                         | 8.90  |
| <b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> , Walnusseis        | 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 |

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>2007 Riesling trocken</b> , Weingut Fritz Haag, Mosel | 0,7 l Fl. | 32.00 |
|  | 0,2 l Gl. | 9.20  |
| <b>2015 Côtes du Rhône</b> , Catherine le Goeuil         | 0,7 l Fl. | 29.00 |
|  | 0,2 l Gl. | 8.40  |