

Küsters Küche Donnerstag 22.10.2020

Suppen

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

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen 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
Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet , auf Rucola, frisch gehobelter Parmesan, Baguette	22.90
Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl und Balsamicoessig , serviert mit frischem Basilikum und Baguette	11.90

Hauptspeisen

Atlantic Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	18.90
Frische geröstete Steinpilze auf Spaghetti in Rosmarinöl	22.90
Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln	13.90
Kalbsgulasch „Szegediner Art“ serviert mit Kartoffelpüree	15.90
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 Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	9.50

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Krokant-Parfait mit Sauerkirschkompott	8.90	
Hausgemachte Zitronencreme mit Himbeersauce	8.90	
Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln , dazu Vanilleeis	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
2007 Riesling trocken , Weingut Fritz Haag, Mosel	0,7 l Fl.	32.00
	0,2 l Gl.	9.20

