

Küsters Küche Freitag 02.10.2020

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
Gebackene Frühlingsröllchen, mit süß-scharfer Chilisaucе und viel buntem Salat der Saison, Baguette 10.90

Hauptspeisen

- Matjes auf feinen grünen Bohnen**, mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 14.90
Reiberdatschi serviert mit Räucherlachs, Kräuterdip und kleiner Salatgarnitur 15.90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Salatteller 18.90
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen, serviert auf Taglaitelle 24.90
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
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) auf Spaghetti in Tomatensugo 22.90
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
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, Parmesan 12.90
Menü du Jour
Ofenfrischer Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat/kl. Schokomousse 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

- „**Beeren Trifle**“ (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme und Amarettini) 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