

Küsters Küche Freitag 08.10.2020

Suppen

Hausgemachte Borschtsch mit Ochs und Sauerrahm, Baguette	6.90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle, Baguette Tasse	6.90
Terrine	9.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Büffelmozzarella auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika, Tomaten und Rucola, dazu frischer Basilikum u. Baguette	13.90
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
Frische in Olivenöl geröstete Austernpilze und Pfifferlinge serviert auf viel buntem Salat der Saison, Baguette	16.90
„ Bresaola “ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50

Hauptspeisen

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	22.90
Kabeljau Loins vom Grill , serviert mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Senfsauce	21.90
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
Rinderfiletsteak vom Grill , serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites	27.90
Penne mit Hähnchenbrust, Broccoli und Tomaten in hausgemachtem Basilikum-Pesto	14.90
Frische in Olivenöl geröstete Pfifferlinge serviert mit Spaghetti	18.90
Tagliatelle in Trüffelschaum mit frisch gehobeltem Trüffel	18.90
Pasta mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce , Parmesan	9.50

Menue du Jour

Asiatisches Blumenkohl-Curry mit Sesam und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander Beerenkompott mit Vanilleeis	9.90
---	------

Küsters Dessert Spezialitäten

"Beeren Trifle" (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme und Amarettini	8.90
Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Himbeersauce u. frischen Beeren	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	0,2 l Gl.	4.20
Pink Grapefruitsaft)	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