

Küsters Küche Freitag 16.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe , mit frischem Koriander, Baguette	6.90
Hausgemachte Minestrone mit Einlage von Seawater Scampi , Baguette	8.90
Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Brot	Tasse 6.90 Terrine 9.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Frische Gänseleber geröstet mit Äpfeln in Balsamico , serviert mit viel buntem Herbstsalat, Baguette	12.90
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
Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet , serviert auf Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frisch gehobelter Parmesan und Baguette	22.90

Hauptspeisen

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat	22.90
Rehulasch mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Birne und Blaukraut	17.90
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Pfifferlingen, serviert mit Röstkartoffeln	24.90
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette	22.90 oder Röstkartoffeln 24.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Frische bayerische Steinpilze geröstet, serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl	22.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan	10.90

Menue du Jour

Hausgemachter Rahmwirsing mit Spiegelei und Röstkartoffeln	
Birnenkompott mit Schokoladeneis	9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Kompott von frischen Birnen	8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott , Walnusseis	8.90
Karamellisierte 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
2015 Côtes du Rhône , Catherine le Goeuil	0,7 l Fl.	29.00
	0,2 l Gl.	8.40

