

Küsters Küche Freitag 30.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 6.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Frische geröstete Austernpilze serviert auf buntem Herbstsalat, Baguette 14.90

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90

Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney 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

Tomaten und Mozzarella serviert mit frischem Basilikum und Baguette 11.90

Hauptspeisen

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90

Seawater Scampi vom Grill auf Spaghetti in Tomaten-Lauch-Sugo 18.90

Räucherlachs serviert mit Reiberdatschi Schnittlauch-Schmand und kleiner Salatgarnitur 15.90

Frische bayerische Steinpilze geröstet serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 22.90

Frische Rostbratwurst vom Grill, serviert mit Blaukraut und Röstkartoffeln 10.90

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 15.90

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 Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites 22.90

Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce 11.90

Geröstl vom Huhn und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und Salat 11.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Birnenkompott u. Schokoladensauce 8.90

Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln, dazu Vanilleeiscreme 8.90

Karamellisierter Apfelfannkuchen 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

„Select Spritz“ (venezianischer Bitter Aperitif seit 1920, ähnlich Aperol),
gespritzt mit Prosecco und Mineralwasser 0,2 l Gl. 4,80

0,4 l Gl. 6.80

2007 Riesling trocken, Weingut Fritz Haag, Mosel. 0,7 l Fl. 32.00 0,2 l Gl. 9.20