

Küsters Küche Mittwoch 14.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe , mit frischem Koriander, Baguette	6.90
Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen , Baguette	6.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Mozzarella 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
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

Lachstranche und frisches Gemüse in feiner Dillsauce , serviert auf Tagliatelle	16.90
Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch mit Röstkartoffeln und kleinem Salatteller	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 Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller	14.90
Frische in Olivenöl geröstete Pfifferlinge serviert mit Spaghetti	18.90
Handgemachte Ravioli mit Ricottafüllung in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	12.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan	10.90

Menue du Jour

Leberkäs mit Spiegelei und Pommes-frites	
Birnenkompott mit Schokoladeneis	9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Kompott von frischen Birnen	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
2015 Côtes du Rhône , Catherine le Goeuil	0,7 l Fl.	29.00
	0,2 l Gl.	8.40

