

# Küsters Küche Samstag 03.10.2020

## 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

## 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  
**Atlantic Lachstranche vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und 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

- Frische Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln und Zwiebel, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90  
**Würfel vom Atlantic Lachs** und Broccoli in Kerbelschaum, serviert mit Bandnudeln 16.90  
**Hausgemachte Krautwicklerl** in Krautsauce, serviert mit Röstkartoffeln 13.90  
**Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen**, serviert auf Taglaitelle 24.90  
**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  
**Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 10.90  
**Pasta mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce**, Parmesan 9.50

## Küsters Dessert Spezialitäten

- „**Beeren Trifle**“ (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme und Amarettini) 8.90  
**Karamellisierte 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  
**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

