

Küsters Küche Samstag 10.10.2020

Suppen

Hausgemachte Borschtsch mit Ochs und Sauerrahm, Baguette	6.90
Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90
Kraftbrühe vom Ochs mit Maultaschen , 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
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 Blattspinat, asiatischem Curry, Mango-Chutney und Basmatireis	21.90
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln 24.90	22.90 / 24.90
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
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert auf Tagliatelle	24.90
Frische in Olivenöl geröstete Pfifferlinge serviert mit Spaghetti	18.90
Pasta mit hausgemachtem Auberginen-Tomaten-Sugo , Parmesan	10.90

Menue du Jour

Gegrillte Hähnchen-Schenkel, serviert mit Balsamico-Linsen und Rosmarinkartoffeln	Beerenkompott mit Vanilleeis	10.90
---	------------------------------	-------

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