

Küsters Küche Samstag 17.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe , mit frischem Koriander, Baguette	6.90
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen , Baguette	6.90
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
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet , serviert auf Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frisch gehobelter Parmesan und Baguette	22.90

Kirchweih Spezial Gans und Ente nur nach Vorbestellung

Portion Kirchweihgans , serviert mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	28.90
1/2 Kirchweihente knusprig gebraten , serviert mit Blaukraut, Kartoffelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	26.90
Gans und Ente nur nach Vorbestellung	

Hauptspeisen

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat	22.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan	10.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Krokant-Parfait mit Sauerkirschkompott	8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott , Walnusseis	8.90
Hausgemachte Zitronencreme mit Himbeersauce	8.90
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	
als Dessert	8.90
zum Sattessen	11.90

