

# Küsters Küche Samstag 17.10.2020

## Suppen

<b>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</b> , mit frischem Koriander, Baguette	6.90
<b>Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b> , Baguette	6.90
<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> mit Wienerle, Brot	Tasse 6.90 Terrine 9.90

## Salate und kalte Speisen [ alles auch als Vorspeisenportion erhältlich ]

<b>Frische Gänseleber geröstet mit Äpfeln in Balsamico</b> , serviert mit viel buntem Herbstsalat, Baguette	12.90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
<b>Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frisch gehobelter Parmesan und Baguette	22.90

## Kirchweih Spezial Gans und Ente nur nach Vorbestellung

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

## Hauptspeisen

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

## Küsters Dessert Spezialitäten

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

