

Küsters Küche Samstag 24.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90
„ Tom Kam Gai “ (schare asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Tofu, Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander), Baguette	als Vorspeise 7.90 zum Sattessen 11.90
Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Brot	Tasse 6.90 Terrine 9.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Mango-Chili-Ingwer-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
„ Bresaola “ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50
Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet , auf Rucola, frisch gehobelter Parmesan, Baguette	22.90
Hauseingelegte gehäutete, Paprika, Tomaten und Mozzarella serviert auf Rucola mit frischem Basilikum und Baguette	13.90

Hauptspeisen

Loup de Mer Filets vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	17.90
Frische geröstete Steinpilze auf Spaghetti in Rosmarinöl	22.90
Sanft geschmorte Kalbsbäckchen in Barolosauce , serviert mit Kartoffelpüree und frischem Gemüse	21.90
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochen auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	15.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen , serviert auf Tagliatelle	24.90
Hähnchenschenkel gegrillt, serviert auf Tomatenreis dazu kleiner Salat	13.90
„ Rotondi “ (Ravioli mit Walnuß-Gogonzolafüllung) in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	13.90
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	9.50

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Krokant-und Nougat-Parfait mit Birnenkompott und Schokoladensauce	8.90
Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln , dazu Walnusseiscreme	8.90
Karamellierter 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	0,2 l Gl.	4.20
Pink Grapefruitsaft)	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