

Küsters Küche Samstag 31.10.2020

Suppen

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90
Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen, Baguette	6.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Frische geröstete Austernpilze serviert auf buntem Herbstsalat, Baguette	14.90
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln Gurken und Ei, dazu Baguette	12.90
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50
Tomaten und Mozzarella serviert mit frischem Basilikum und Baguette	11.90

Hauptspeisen

Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegediner Art“ mit Kartoffelpüree	15.90
Feiner Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel-Meerrettich	17.90
Frische Rostbratwurst vom Grill , serviert mit hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln	10.90
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15.90
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln	24.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	17.90
Frische bayerische Steinpilze geröstet serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl	22.90
Pasta mit hausgemachter Sc. Bolognese , frisch geriebener Parmesan	10.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Birnenkompott u. Schokoladensauce	8.90
Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln , dazu Vanilleeiscreme	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
„Select Spritz“ (venezianischer Bitter Aperitif seit 1920, ähnlich Aperol), gespritzt mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l Gl.	4,80
	0,4 l Gl.	6.80
2007 Riesling trocken , Weingut Fritz Haag, Mosel.	0,7 l Fl. 32.00	0,2 l Gl. 9.20