

Küsters Küche Sonntag 04.10.2020

Suppen

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein	7.90	gross	11.90
Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette			6.90
Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe , Baguette			6.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Büffelmozzarella auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika, Tomaten und Rucola, dazu frischer Basilikum u. Baguette			13.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette			14.90
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette			14.90
„ Bresaola “ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette			14.50

Hauptspeisen

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebel, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott			22.90
Würfel vom Atlantic Lachs und Broccoli in Kerbelschaum, serviert mit Bandnudeln			16.90
Hausgemachte Krautwickerl in Krautsauce, serviert mit Kartoffelpüree			13.90
Rinderfiletsteak vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites			27.90
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen , serviert auf Taglaitelle			24.90
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette	22.90	oder Röstkartoffeln	24.90
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln			15.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites			22.90
Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese , frisch geriebener Parmesan			10.90
Pasta mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce , Parmesan			9.50

Küsters Dessert Spezialitäten

„ Beeren Trifle “ (Beerenkompott geschichtet mit Mascarponecreme und Amarettini)			8.90
Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Himbeersauce			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

Riesling Sekt extra trocken, Weinhaus Meßmer Pfalz 0,1 l Gl. 5.0 0,7 l Fl. 33.00
0,4 l Gl. 5.50