

Küsters Küche Donnerstag 27.05.21

Pikante Tomatensuppe mit Zitronen-Sauerrahm u. frischen Kräutern, Baguette	7.00 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander, Baguette	als Vorspeise 7.90 € zum Sattessen 12.00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und karamellisierten Nüssen, serviert mit bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl, serviert mit Rucola, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	13.90 €
Frischer grüner Spargel mit Parmesan gratiniert , serviert mit Parmaschinken und Baguette	16.90 €

Asiapfanne von Thainudeln, Rinderfiletstreifen und frischem Gemüse	
Koriander	24.90 €
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl auf Rahmspinat und Röstkartoffeln	14.90 €
Persisches Chorrescht (Schmorgericht vom Kalb mit Auberginen und frischen Kräutern) dazu Basmatireis	15.90 €
Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit bunten Blattsalaten der Saison, Baguette	14.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette	23.90 €
oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes	25.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	10.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller	10.90 €
Menue du Jour: Gnocchi in Tomatesugo und hausgemachtem Pesto Rhabarberkompott mit Vanilleeiscreme	9.90 €

Aprikosen-Erdbeer-Trifle“ (Aprikosenkompott geschichtet mit frischen Erdbeeren, hausgemachtem Granola und Joghurtcreme)	8.90 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 8.90 €
	zum Sattessen 11.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren , und Erdbeerpüree dazu Vanilleeiscreme	8.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

„Pampelle“ (Ruby Apero) gespritzt mit Rosé und Mineralwasser, serviert auf Grapefruit u. Eis	0,2 l Glas 4.90 € 0,4 l Glas 7.00 €
2020 Sauvignon Blanc trocken , Weingut Knipser, Pfalz	0,2 l Glas 9.20 € 0,7 l Flasche 32.00 €