

Küsters Küche Samstag 29.05.21

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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90 €
Frischer grüner Spargel mit Parmesan gratiniert , serviert mit Parmaschinken und Baguette	16.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachten Kartoffel-Spargelsalat	22.90 €
Feiner Kalbstafelspitz mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsauce und Apfel-Meerrettich	18.90 €
Asiapfanne von Thainudeln, Rinderfiletstreifen und frischem Gemüse Koriander	24.90 €
oder alternativ vegetarisch ohne Fleisch	14.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	22.90 €
Gassners Bratwurst vom Grill auf hausgemachtem Blaukraut u. Röstkartoffeln	10.90 €
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl auf Rahmspinat und Röstkartoffeln	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 €
Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in flüssiger Butter serviert mit neuen Kartoffeln	17.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	10.00 €
oder eine Portion Rosmarinschinken	7.00 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Menue du Jour: Hähnchenschenkel vom Grill auf Linsen-Harrissagemüse Aprikosenkompott mit Vanilleiscreme	9.90 €

Hausgemachtes Amaretto-Amarettiniparfait mit Aprikosenkompott	8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm u. Himbeersauce	8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	als Dessert 8.90 €
zum Sattessen	11.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

„Pampelle“ (Ruby Aperol) 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 €