

Küsters Küche Sonntag 30.05.21

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 u. Salat, Baguette	10.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €
	oder mit Röstkartoffeln 17.90 €

Loup de Mer Filets vom Grill , serviert auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	16.90 €
Feiner Kalbstafelspitz mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsauce und Apfel-Meerrettich	18.90 €
Asiatisches Curry mit Seawater Scampi , Gemüse, frischem Koriander und Basmatireis	18.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	22.90 €
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 mit Parmesan gratiniert , serviert mit Parmaschinken und Baguette	17.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto und Kirschtomaten, Parmesan	9.90 €
Menue du Jour: Hähnchenschenkel vom Grill auf Linsen-Harrissagemüse dazu Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und Baguette Aprikosenkompott mit Vanilleiscreme	9.90 €

Hausgemachtes Amaretto-Amarettiniparfait mit Aprikosenkompott u. Beeren	8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm u. frischen Beeren	8.90 €
Karamellisierte Apfelfannkuchen 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 €