

Küsters Küche Mittwoch 02.06.21

<u>Kraftbrühe vom Tafelspitz</u> mit Einlage von hausgemachten Grießnockerln, Tafelspitz und Schnittlauch, Baguette	7.00 €
<u>Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe</u> , Baguette	7.00 €

<u>Salatteller „griechisch“</u> mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei dazu Baguette	12.90 €
<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14.90 €
<u>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u> mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel bunten Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Salat „Nicoise“</u> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei dazu Baguette	13.90 €
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella</u> in grünem Olivenöl, und Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum und Baguette	13.90 €

<u>Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	17.90 €
<u>Roastbeef rosa gebraten</u> , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	14.90 €
<u>Frutti di Mare und Seawater Scampi in Tomatensugo</u> serviert mit Linguine	17.90 €
<u>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</u> serviert mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	18.90 €
<u>Persisches Chorrescht</u> (Schmorgericht vom Kalb mit Aubergine) serviert mit frischen Kräutern und Basmatireis	14.90 €
<u>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</u> mit frischem Koriander und Basmatireis	14.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
<u>Paillard von der Rinderlende</u> 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 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
<u>Rostbratwurst vom Grill</u> mit hausgemachtem Sauerkraut und Röstkartoffeln	10.90 €
<u>Menue du Jour:</u> Geröstl von der Ente mit Spiegelei und kleinem Salat Kleiner Bananen Split	9.90 €

<u>Hausgemachtes Amaretto-Amarettiniparfait</u> mit Himbeersauce u. Beeren	8.90 €	
<u>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren</u> und Erdbeerpüree, dazu Walnusseiscreme	8.90 €	
<u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €	
als Dessert	zum Sattessen	11.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

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