

Küsters Küche Donnerstag 03.06.21

<u>Kraftbrühe vom Tafelspitz</u> mit Einlage von hausgemachten Grießnockerln, Tafelspitz und Schnittlauch, Baguette	7.00 €
<u>„Tom Yam Gai“</u> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise	7.90 € groß 12.00 €
<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>Fangfrische Dorade vom Grill</u> , serviert mit Zitronenbutter und Kartoffel-Spargelsalat	23.90 €
<u>Roastbeef rosa gebraten</u> , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	14.90 €
<u>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</u> serviert mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	18.90 €
<u>Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch</u> mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	15.90 €
<u>Spargel-Omelette</u> , serviert mit feinem Räucherlachs und Baguette	18.90 €
<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>„Scallopine al Limone“</u> (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	23.90 €
<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> Ragout vom Lammhaxerl auf Tagliatelle Vanilleeis mit Himbeersauce	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 Vanilleeiscreme als Dessert	8.90 € zum Sattessen 11.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

<u>„Pampelle“</u> (Ruby Aperó) 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 €