

# Küsters Küche Donnerstag 10.06.21

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Kerbelrahmsuppe</u> , Baguette	7.00 €
<u>Kraftbrühe vom Tafelspitz</u> mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	6.50 €

\*\*\*

<u>Salatteller „griechisch“</u> mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette	12.90 €
<u>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u> mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel bunten Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella</u> in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette	13.90 €
<u>Gebackene Frühlingröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der saison, Baguette	10.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney, karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> , mit Olivenöl und Baguette	6.90 €

\*\*\*

<u>Ofenwarme, hausgemachte „Melanzane“</u> (Auberginen-Tomatenaufwurf) mit bunten Sommersalaten, Baguette	14.90 €
<u>Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet</u> serviert mit Spaghetti	18.90 €
<u>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</u> in Salbeibutter, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<u>Island Kabeljaufilet vom Grill</u> , serviert auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln italienische Art	18.90 €
<u>Hausgemachte Fleischpflanzerl</u> serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln	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>Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Essiggurke	14.90 €
<u>Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</u> (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 €
<u>Penne „arrabiata“</u> (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	9.90 €
<u>Menue du Jour:</u> Spaghetti mit hausgemachtem Walnuss-Petersilienpesto	
Vanilleeis mit Erdbeersauce	9.90 €

\*\*\*

<u>„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“</u> (Rhabarberkompott und frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola	8.90 €	
<u>Crepe gefüllt mit Aprikosenmarmelade</u> , dazu Walnusseiscreme	8.90 €	
<u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €	
als Dessert	zum Sattessen	11.90 €

### **Küsters Getränkeempfehlung**

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