

Küsters Küche Freitag 11.06.21

<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 buntem 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 Frühlingsröllchen</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>Ofenwarme, hausgemachte „Melanzane“</u> (Auberginen-Tomatenauflauf) mit bunten Sommersalaten, Baguette	14.90 €
<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> , mit Olivenöl und Baguette	6.90 €

<u>Island Kabeljaufilet in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat und Sauce Remoulade	18.90 €
<u>Kalbshende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette und Röstkartoffeln	18.90 €
<u>„Pljeskavica“</u> (kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse-Füllung), serviert mit Ajvar, Pommes-frites und Djuvec-Reis	15.90 €
<u>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen</u> auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln dazu Apfel- Meerrettich	15.90 €
<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, Röstkartoffeln und Essiggurke	14.90 €
<u>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</u> in Salbeibutter, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<u>„Trapezio“</u> (Ravioli mit Walnuss-Gorgonzolafüllung) serviert mit Gorgonzolasauce auf frischem Blattspinat	
<u>Penne „arabiata“</u> (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	9.90 €
<u>Menue du Jour:</u> Kräuterquark mit neuen Kartoffeln im Salatbett	
Frische Mango mit Vanilleeis	9.90 €

<u>„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“</u> (Rhabarberkompott und frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola	8.90 €	
<u>Hausgemachte Panna Cotta</u> mit Erdbeersauce und frischen Beeren	8.90 €	
<u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €	
als Dessert	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 <u>Sauvignon Blanc trocken</u> , Weingut Knipser, Pfalz	0,2 l Glas	9.20 €
	0,7 l Flasche	32.00 €