

# Küsters Küche Freitag 11.06.21

**Aufgeschäumte Feldafinger Kerbelrahmsuppe**, Baguette 7.00 €  
**Kraftbrühe vom Tafelspitz** mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 6.50 €

\*\*\*

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

\*\*\*

\*\*\*

<b><u>„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“</u></b> (Rhabarberkompott und frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola	8.90 €
<b><u>Hausgemachte Panna Cotta</u></b> mit Erdbeersauce und frischen Beeren	8.90 €
<b><u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u></b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen	11.90 €

### **Küsters Getränkeempfehlung**

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