

Küsters Küche Sonntag 13.06.21

<u>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</u> , frischer Koriander, Baguette	7.00 €
<u>Kraftbrühe vom Tafelspitz</u> mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	6.50 €

<u>Atlantic Lachstranche vom Grill</u> , serviert mit Zitronenbutter und viel buntem Sommersalat, Baguette	16.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> , serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<u>Salatteller „Nicoise“</u> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Avocado und Ei, dazu Baguette	13.90 €
<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>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone und grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14.90 €
<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 € oder Röstkartoffeln 17.90 €
<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> , mit Olivenöl und Baguette	6.90 €

<u>Asiatisches Curry mit Scampi und frischem Spargel</u> , dazu Basmatireis	19.90 €
<u>Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</u> , dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit grünem Spargel und Sauce Remoulade	17.90 €
<u>Hähnchenbrust-Gyros</u> serviert mit Tzatziki, Pommes-frites und kleinem Salat	14.90 €
<u>Frische Kalbsleber „geschnetzelt“</u> mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	22.90 €
<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>Mit Parmesan gratinierter Spargel</u> , serviert mit Parmaschinken und Baguette	18.90 €
<u>Maultaschen „geschmelzt“</u> serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> , frisch geriebener Parmesan	9.90 €
<u>Menue du Jour:</u> Hausgemachter Eintopf von breiten grünen Bohnen mit Ochs, Apfel- Meerrettich und Bauernbrot Kleine Panna Cotta mit Erbeersauce	9.90 €

<u>„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“</u> (Rhabarberkompott und frische Erdbeeren geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola	8.90 €
<u>Hausgemachte Tiramisu</u> mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90 €
<u>Hausgemachte Panna Cotta</u> mit Himbeersauce und frischen Erdbeeren	6.90 €
<u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €
als Dessert	zum Sattessen 11.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

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