

# Küsters Küche Donnerstag 17.06.21

**Erfrischende kalte Gurkensuppe** mit Dill und Einlage von Grönland Shrimps 7.90 €  
**„Tom Yam Gai“** (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn,  
Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

\*\*\*

**Gratinierter Ziegenkäse**, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-  
Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €

**Salatteller „griechisch“** mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken,  
und Ei, dazu Baguette 12.90 €

**Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella** in  
grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €

**Hähnchenbrust Tandoori vom Grill**, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-  
Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

**„Bresaola“** (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone und grünem  
Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 14.90 €

**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)  
dazu Baguette 15.90 € oder Röstkartoffeln 17.90 €

\*\*\*

**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit frischen Pfifferlingen  
in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

**Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet** serviert mit Spaghetti 18.90 €

**Loup de Mer vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem  
Kartoffel-Rucolasalat 22.90 €

**Matjes** serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, feinen, grünen Bohnen, Schnittlauch-  
Schmand und Röstkartoffeln 15.90 €

**Feiner Kalbstafelspitz** auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, Apfel-Meerrettich 18.90 €

**Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen** u. frischem Koriander 24.90 €

**Original „Wiener Schnitzel“** vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-  
beeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

**Paillard von der Rinderlende** 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 €

**Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit hausgemachter  
Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €

**Penne mit Hähnchenbrust und Broccoli in Kräuteröl** geriebener Parmesan 14.90 €

**Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

**Menue du Jour:** Gemüseomelette mit Käse gratiniert und Salatgarnitur  
Kleine Tiramisu mit Erdbeersauce 9.90 €

\*\*\*

**Hausgemachte Tiramisu** mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Aprikosenkompott** und Vanilleeiscreme 8.90 €

**Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und  
Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

## **Küsters Weinempfehlung**

**2019 Small Hill White**, Weissweincuvée, Leo Hillinger, Burgenland 0,7 l Fl. 25,00 €  
0,2 l Gl. 7.30 €