

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	7.90 €

Gratinerter 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 Preiselbeeren, 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 €