

# Küsters Küche Samstag 19.06.21

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

\*\*\*

<b>1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in Estragon-Mayonnaise</b> , serviert im Salatbett, dazu Baguette	18.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> , serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<b>Salatteller „Nicoise“</b> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, und Ei, dazu Baguette	13.90 €
<b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella</b> in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette	13.90 €
<b>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<b>„Bresaola“</b> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone und grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €
	oder Röstkartoffeln 17.90 €

\*\*\*

<b>Grosser Bachsaibling vom Grill</b> mit Zitronenbutter und Kartoffel-Spargelsalat	24.90 €
(auch zum Teilen geeignet als zwei kleinere Portionen)	16.60 €
<b>Loup de Mer Filets vom Grill</b> , serviert auf Ratatouille-Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln	17.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln	21.90 €
<b>Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen</b> u. frischem Koriander	24.90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> 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 €
<b>Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke	14.90 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> serviert mit Kartoffel-Gurkensalat	14.90 €
<b>Kaiserschnitzel</b> (vom Schweinelachs) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	14.90 €
<b>Handgemachte Gnocchi in Salbeibuter auf Blattspinat</b> , geriebener Parmesan	14.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	10.90 €
<b>Omelette mit frischem Spargel</b> , serviert mit Räucherlachs und Baguette	18.90 €
<b>Menue du Jour:</b> Kräuterquark und neue Kartoffeln im Salatbett Zitronensorbet mit Erdbeersauce	9.90 €

\*\*\*

<b>Hausgemachtes Amarettoparfait</b> mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren	8.90 €
<b>Ofenwarmer Aprikosen-Crumble</b> serviert mit Karamelleiscreme	8.90 €
<b>Karamellierter Apfelpfannkuchen</b> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €
als Dessert	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 €