

Küsters Küche Sonntag 20.06.21

| | |
|--|--------------|
| 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 € |
| als Vorspeise | groß 12.00 € |

| | |
|---|-----------------------------|
| 1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in Estragon-Mayonnaise , serviert im Salatbett, dazu Baguette | 18.90 € |
| Gratiniertes Ziegenkäse , serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette | 14.90 € |
| Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, und Ei, dazu Baguette | 13.90 € |
| 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 € |

| | |
|---|---------|
| Loup de Mer Filets vom Grill , serviert auf Ratatouille-Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln | 17.90 € |
| Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln | 21.90 € |
| 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 € |
| Angus Lendensteak vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites | 24.90 € |
| Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke | 14.90 € |
| Hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Kartoffel-Gurkensalat | 14.90 € |
| Kaiserschnitzel (vom Schweinelachs) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat | 14.90 € |
| Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites | 10.90 € |
| Tagliatelle in Trüffelschaum, serviert mit frisch gehobeltem Sommertrüffel | 18.90 € |
| Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan | 10.90 € |
| Menue du Jour: Kräuterquark und neue Kartoffeln im Salatbett Zitronensorbet mit Erdbeersauce | 9.90 € |

| | |
|--|-----------------------|
| Hausgemachtes Amarettoparfait mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren | 8.90 € |
| Ofenwarmer Aprikosen-Crumble serviert mit Karamelleiscreme | 8.90 € |
| Karamellisiertes Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme | 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 € |