

Küsters Küche Dienstag 22.06.21

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 €

Atlantic Lachstranche vom Grill , serviert mit Zitronenbutter dazu bunte Sommersalate und Baguette	16.90 €
Gratinierter Ziegenkäse , serviert mit mediterranem Grillgemüse, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und, 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 €
Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinkenquiche mit Blattsalaten	10.90 €
Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomatenauflauf) serviert mit viel knackigem Sommersalat und Baguette	12.90 €

Kabeljau vom Grill , auf Blattspinat serviert mit asiatischer Currysauce, Aprikosen-Chili-Chutney und Basmatireis	18.90 €	
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln	21.90 €	
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 €	
Frische Pfifferlinge in Rosmarin-Olivenöl geröstet , serviert auf Spaghetti	18.90 €	
Trapezio mit Trüffelüllung , serviert auf Blattspinat, dazu Trüffelschaum und frisch gehobelter Sommertrüffel	18.90 €	
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	10.90 €	
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan		
Menue du Jour: Penne mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprika-Gemüse)	Amarettoparfait mit Fruchtkompott	9.90 €

Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Himbeeren	8.90 €	
Ofenwarmer Aprikosen-Crumble serviert mit Karamelleiscreme	8.90 €	
Karamellisierter Apfelpannkuchen 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 €