Küsters Küche Freitag 25.06.21

Hausgemachte Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe), Baguette 6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

***

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter dazu bunte Sommersalate und Baguette 16.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit bunten Sommersalaten, karamellisierten Nüssen, 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 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf viel buntem Salat der Saison, Baguette 18.90 €

***

Frische Pfifferlinge in Rosmarin-Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti 18.90 €
Tagliatelle in Trüffelschaum, serviert mit frisch gehobeltem Sommertrüffel 18.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Lachstranche vom Grill, auf Blattspinat serviert mit asiatischer Currysauce, Aprikosen-Chili-Chutney und Basmatireis 17.90 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit frischem Koriander und Basmatireis 14.90 €
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 €
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 €
Menue du Jour: Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto
Amarettoparfait mit Schokoladensauce 9.90 €

***

Hausgemachtes Krokantparfait mit Kompott von frischen Herzkirschen 8.90 €
Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Himbeeren 8.90 €
„Rhabarber Trifle“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €