

Küsters Küche Sonntag 27.06.21

Erfrischende kalte Gurkensuppe mit Dill u. Coral-Grönland-Shrimps, Baguette 7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn,
Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

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 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und buntem Salat
der Saison, Baguette 10.90 €

„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 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem
Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-
Schmand und Röstkartoffeln 15.90 €

Asiatisches Scampi-Gemüsecurry mit frischem Koriander und Basmatireis 18.90 €

„Pljeskavica“(kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse gefüllt) dazu Ajvar,
Pommes-frites und Djuvec Reis 14.00 €

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 €

Rinderfiletsteak vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen
und Pommes-frites 28.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter
Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Peffersauce Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €

Trapezio mit Pfifferling-Ricottafüllung, serviert mit frischen Pfifferlingen in
Petersilienschaum 18.90 €

Tagliatelle in Trüffelschaum, serviert mit frisch gehobeltem Sommertrüffel 18.90 €

Frische Pfifferlinge in Rosmarin-Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti 18.90 €

Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Menue du Jour: Spinat-Käseknödel in brauner Butter auf Rucola, Parmesan
Kleiner Bananen Split 9.90 €

Warmes Kompott von frischen Herzkirschen an hausgemachtem Krokantparfait 8.90 €

„Rhabarber-Himbeer Trifle“ (Rhabarberkompott und frische Himbeeren
geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Karamellierter 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 €