

Küsters Küche Donnerstag 01.07.21

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 €

„Tako Karaage“ (panierte, gebackene Oktopusscheiben) serviert mit scharfer
Sriracha Mayo-Sauce und bunten Sommersalaten, Baguette 10.90 €

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 €

Rotbarschfilet vom Grill, serviert mit Sugo von frischen Strauchtomaten und
Ingwer, dazu Basmatireis 17.90 €

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

Geröstl von frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei
und kleinem Salatteller 18.90 €

Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis u. kleinem Salat 15.90 €

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

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-
beeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

„Sallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 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 €

Pasta con Salsiccia (scharfe italienische Mettwurst in Tomaten-Gemüsesugo) 10.90 €

Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Menue du Jour: Ragout vom Lammhaxerl, serviert mit Penne
Vanilleeis mit Rhabarberkompott 9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfat mit Kompott von Herzkirschen 8.90 €

„Rhabarber-Beeren Trifle“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-
Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Kompott von frischen Aprikosen, dazu
Walnußeiscreme 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 €