

Küsters Küche Samstag 03.07.21

Erfrischende kalte Gurkensuppe mit Dill u. Coral-Grönland-Shrimps, Baguette 7.90 €

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 7.00 €

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn,
Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

Frische geröstete Austernpilze serviert auf viel buntem Sommersalat, Baguette 15.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella in
grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €

Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-
Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-
Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

Lammkoteletts vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel
buntem Sommersalat, Baguette 24.90 €

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)
dazu Baguette 15.90 € oder Röstkartoffeln 17.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und
hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 22.90 €

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

„**Piccata Milanese**“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in
Tomatensugo 22.90 €

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln
serviert mit Apfel-Meerrettich 15.90 €

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

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 €

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 €

Zweierlei Rostbratwurst auf hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree 11.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €

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

Menue du Jour: Hausgemachter Kräuterquark mit Pellkartoffeln im Salatbett
Kleiner Aprikosen Crumble mit Vanilleeis 9.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm und frischen Beeren 8.90 €

Karamellisierter 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 €