

Küsters Küche Sonntag 04.07.21

Hausgemachte Gazpacho Baguette	6.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	7.00 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, Asianudeln und frischem Gemüse	7.90 €
als Vorspeise	groß 12.00 €

Gebackene Frühlingsrollen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette	10.90 €
Frische geröstet Pfifferlinge mit grossem bunten Sommersalat, Baguette	18.90 €
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 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)	
dazu Baguette	15.90 €
oder Röstkartoffeln	17.90 €

Atlantic Lachstranche vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat	17.90 €
Kalbskotelette vom Grill , serviert mit frischen gerösteten Pfifferlingen und Röstkartoffeln	28.90 €
Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm auf Tagliatelle	24.90 €
Frische Kalbsleber „geschnetzelt“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	22.90 €
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln serviert mit Apfel-Meerrettich	15.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, 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 €
Zweierlei Rostbratwurst auf hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree	11.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	9.90 €
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto , frisch geriebener Parmesan	10.90 €
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	8.90 €
als Dessert	zum Sattessen 11.90 €

