Küsters Küche Dienstag 06.07.21

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 als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

***

Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit buntem Sommersalat 9.90 €
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 €
Falafel (arabische Spezialität frittierter Bratlinge aus Kichererbsenpüree) serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 12.90 €

***

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 22.90 €
Kalbskotelette vom Grill, serviert mit frischen gerösteten Pfifferlingen und Röstkartoffeln 28.90 €
Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm auf Tagliatelle 24.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl serviert auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 14.90 €
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 €
Hausgemachte ofenwarme Melanzane (Auberginen-Tomaten-Auflauf serviert mit knackigen Blattsalaten und Baguette 13.90 €
Trapezio mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Birnen-Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 14.90 €
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €
Menue du Jour: Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto
Kleiner Bananen Split 9.90 €

***

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Hausgemachte Zitronencreme mit Limetten-Sauerrahm und frischen Beeren 8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm u. frischen Beeren 8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €