

Küsters Küche Mittwoch 07.07.21

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 €
Falafel (arabische Spezialität frittiertes Bratlinge aus Kichererbsenpüree) serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette	12.90 €
Lammkoteletts vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und knackigen Sommersalaten, Baguette	24.90 €
Hausgemachte ofenwarme Melanzane (Auberginen-Tomaten-Auflauf serviert mit knackigen Blattsalaten und Baguette	13.90 €

Kabeljau Loin vom Grill , serviert auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	18.90 €
Rinderfiletsteak vom Grill , mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites	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 €
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl	18.90 €
Trapezio mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Birnen-Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	14.90 €
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto , Pinienkernen u. Parmesan	10.90 €
Menue du Jour: Ofenwarme Spinat-Schinkenquiche und Sommersalate	
Kleine Zitronencreme mit Himbeersauce	9.90 €

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

