

# Küsters Küche Donnerstag 08.07.21

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

\*\*\*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gebackene Frühlingsrollen</b> mit süß-scharfer Chilisaucе und viel buntem Sommersalat, Baguette  | 10.90 € |
| <b>Frische geröstet Pfifferlinge und Austernpilze</b> auf grossem bunten Sommersalat, Baguette  | 18.90 € |
| <b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella</b> in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette | 13.90 € |
| <b>Gratinierter Ziegenkäse</b> , serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette             | 14.90 € |
| <b>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette                         | 14.90 € |
| <b>Lammkoteletts vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und knackigen Sommersalaten, Baguette   | 24.90 € |
| <b>Hausgemachte ofenwarme Melanzane</b> (Auberginen-Tomaten-Auflauf serviert mit knackigen Blattsalaten und Baguette                                  | 13.90 € |

\*\*\*

|   |         |
|---|---------|
| <b>Kabeljau Loin vom Grill</b> , serviert mit mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln  | 18.90 € |
| <b>Rinderfiletsteak vom Grill</b> , mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites   | 28.90 € |
| <b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites             | 23.90 € |
| <b>Paillard von der Rinderlende</b> 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 € |
| <b>Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke                               | 14.90 € |
| <b>Frische geröstete Pfifferlinge</b> auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl  | 18.90 € |
| <b>Trapezio mit Birnen-Ziegenkäsefüllung</b> in Birnen-Salbeibutter, serviert auf Blattspinat, frisch geriebener Parmesan                                     | 14.90 € |
| <b>Schinkennudeln</b> mit Ei und kleinem Salatteller  | 10.90 € |
| <b>Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto</b> , Pinienkernen u. Parmesan  | 10.90 € |
| <b>Menue du Jour:</b> Hausgemachter Rahmwirsing mit Spiegelei und Röstkartoffeln  |         |
| Kleine Zitronencreme mit Himbeersauce   | 9.90 €  |

\*\*\*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Hausgemachte Tiramisu</b> mit Himbeersauce und frischen Beeren                | 8.90 € |
| <b>Hausgemachte Zitronencreme</b> mit Himbeersauce und frischen Beeren           | 8.90 € |
| <b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Limetten-Sauerrahm u. frischen Beeren | 8.90 € |
| <b>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</b> mit Zimt-Zucker und                     |        |

Vanilleeiscreme

als Dessert

8.90 €

zum Sattessen

11.90 €