

# Küsters Küche Donnerstag 15.07.21

**Feine Tomatenconsommée mit Basilikum-Nocken,** Baguette 7.90 €

\*\*\*

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

**1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps** in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, dazu Baguette 15.90 €

**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, Baguette 15.90 €

**Frische geröstete Austernpilze und Pfifferlinge** auf buntem Sommersalat 18.90 €

**Kleine Portion italienische Salami und Parmesan** mit Olivenöl und Baguette 6.90 €

\*\*\*

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill,** serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln oder auch mit hausgemachtem Kartoffelsalat 23.90 €

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €

**Feiner Kalbstafelspitz** auf hausgemachtem Rahmspinat, serviert mit frischem Apfel- Meerrettich und Röstkartoffeln 18.90 €

**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit frischen Pfifferlingen** in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

**Geschnetzeltes vom Kalbsfilet und frischen Pfifferlingen in Rahm,** serviert auf Tagliatelle 26.90 €

**„Piccata Milanese“** (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 23.90 €

**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 €

**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese,** frisch geriebener Parmesan 10.90 €

**Menue du Jour:** Hausgemachter Eintopf von grünen Bohnen mit Ochs und Wienerle  
Kleiner Bananen Split 9.90 €

\*\*\*

**Auswahl verschiedener französischer Käse** mit Feigensenf und geröstetem Graubrot 10.90 €

**Hausgemachtes Krokantparfait** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

**Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen,** dazu Walnusseiscreme 8.90 €

**Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €