

Küsters Küche Freitag 16.07.21

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 €

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 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €

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

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 18.90 €

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 mit Tagliatelle und Broccoli 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 €

Penne mit Hähnchenbrust und Broccoli in hausgemachtem Pesto, serviert mit Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan 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 9.90 €
Kleiner Bananen Split

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 €

Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

