

Küsters Küche Sonntag 25.07.21

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sauerrahm, Baguette	7.00 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander und Baguette	7.00 €

Frische geröstete Austernpilze serviert mit bunten Sommersalaten, Baguette	14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Avocado, Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette	13.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill , serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel knackigem Sommersalat, Baguette	14.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem parmesan, Baguette	14.90 €
1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	15.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	23.90 €
Atlantic Lachstranche vom Grill , serviert mit Zitronen-Schnittlauchbutter und hausgemachtem Kartoffel-Rucolasalat	16.90 €
„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleisch Spezialität mit Fetakäse gefüllt) serviert mit Ajvar, Tomatenreis und Pommes-frites	15.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis und kleinem Salatteller	15.90 €
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen mit Apfel-Meerrettich, serviert auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	15.90 €
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 €
Kalbfleisch rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	21.90 €
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 Birnenbutter, serviert auf Blattspinat	14.90 €
Pasta „Arrabiata“ (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan	9.90 €
Menue du Jour: Hausgemachter Kräuterfrischkäse mit Pellkartoffeln im Salatbett Kleiner Bananen Split	9.90 €

Schönste frische Beeren serviert auf griechischem Joghurt mit Honig	8.90 €
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit frischen Beeren	8.90 €
Der erste Blaubeerpfannkuchen , mit Vanilleeis als Dessert	8.90 € gross 11.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €