

Küsters Küche Mittwoch 28.07.21

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander und Baguette 7.00 €
Erfrischende kalte Gurkensuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps u. Dill 7.90 €

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 Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, 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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel knackigem Sommersalat, Baguette 10.90 €
Ofenwarme, hausgemachte Melanzane, mit bunten Salaten der Saison 14.90 €
Doradenfilets vom Grill, mit hausgemachtem Kräuter-Zitronenöl und viel knackigem Sommersalat, Baguette 13.90 €

Zanderfilets vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €
Kalbskotelett vom Grill, serviert mit gerösteten Pfifferlingen in Rosmarinjus und Röstkartoffeln 25.90 €
Feiner Kalbstfelspitz, mit Apfel-Meerrettich, serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 18.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €
Hähnchenbrust Gyros vom Grill, serviert mit Tzatziki und Pommes-frites 14.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo 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 Rosmarinöl 18.90 €
Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola, Parmesan 14.90 €
Pasta „Arrabiata“ (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Menue du Jour: Spaghetti Carbonara Vanilleeis mit Schokosauce 9.90 €

Schönste frische Beeren auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit frischen Beeren 8.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Nur für kurze Zeit: Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme
als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

