

Küsters Küche Samstag 07.08.21

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck 7.00 €
„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 € gross 11.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Avocado, Tomaten und Burrata
in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert 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 €
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 14.90 €
Falafel (arabische Spezialität aus Kichererbsenpüree) serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und viel bunten Blattsalaten, Baguette 12.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 23.90 €
Kabeljau Loin vom Grill, serviert auf pikantem Linsen-Curry-Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln 21.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90 €
„Persisches Chorrescht“ (Schmorgericht von Auberginen mit Kalbfleisch) serviert mit frischen Kräutern und Basmatireis 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 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln 14.90 €
Filetsteak vom Grill, serviert mit feinen, grünen Bohnen, Pfeffersauce und Pommes-frites 28.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Menue du Jour: Hausgemachter Eintopf von breiten, grünen Bohnen mit Ochs Vanilleeis mit Schokoladensauce 9.90 €

Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm 8.90 €
Küsters Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott und Walnusseiscreme 8.90 €

