

# Küsters Küche Sonntag 15.08.21

**Erfrischende, kalte Gurkensuppe** mit Dill u. Einlage von Coral Grönland Shrimps 7.90 €  
**„Tom Yam Gai“** scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 € gross 11.90 €

\*\*\*

**Sashimi vom Atlantic Lachs** serviert mit Ingwer-Koriander-Marinade, Avocado, Wildkräutersalaten und Baguette 16.90 €

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

**Ofenfrische, hausgemachte Spinat-Schinkenquiche** mit buntem Sommersalat 10.90 €

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €

**Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill**, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 14.90 €

**Gebackene Frühlingröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Sommersalat, Baguette 10.90 €

**Vitello Tonnato** (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern) und Baguette 15.90 €  
oder zusätzlich eine Portion Röstkartoffeln 17.90 €

\*\*\*

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 23.90 €

**Geschnetzeltes vom Kalbsfilet** mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm, serviert mit frischem Gemüse auf Tagliatelle 26.90 €

**Entrecote vom Grill**, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 26.90 €

**Feiner Kalbstafelspitz**, serviert mit Apfel-meerrettich hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 18.90 €

**Original „Wiener Schnitzel“** vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller u. Röstkartoffeln, Pommes-frites oder Kartoffelsalat 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 €

**Pasta mit hausgemachter Tomatensauce**, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

**Ofenwarme, hausgemachte „Melanzane“** (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit bunten Sommersalaten 14.90 €

**Trapezio mit Ricottafüllung** in Salbeibutter auf frischem Blattspinat, Parmesan 14.90 €

**Menue du Jour:** Maultaschen „geschmelzt“ mit Kartoffelsalat  
Kleiner Bananen Split 9.90 €

\*\*\*

**Hausgemachte Tiramisu** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

**Beeren Trifle** (Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

**Küsters Karamellisierter Apfelfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme  
als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

**Blaubeerpfannkuchen** mit Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

