

# Küsters Küche Freitag 20.08.2021

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

\*\*\*

Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten 9.90 €  
1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland-Shrimps in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 15.90 €

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

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Avocado, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Ei, dazu Baguette 12.90 €

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

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

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 12.90 €

\*\*\*

Kabeljau vom Grill serviert mit frischem Gemüse, Senfsauce und Kartoffeln 18.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 15.90 €

Asiatisches Gemüsecurry mit Seawater Scampi, frischem Koriander und Basmatireis 21.90 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90 €

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel) mit Meerrettich und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 15.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller u. Röstkartoffeln, Pommes-frites od. 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 Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 15.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.50 €

Penne mit Hähnchenbrust u. gerösteten Austernpilzen in Kräuteröl, Parmesan 14.90 €

Menue du Jour: Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle  
Kleine Rote Grütze mit Vanillesauce 9.90 €

\*\*\*

Schönste frische Beeren serviert auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €

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

Küsters Karamellierter 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 €