

# Küsters Küche Mittwoch 25.08.2021

**Kraftbrühe vom Ochs mit Grießnockerl**, Gebäck 6.90 €  
**Hausgemachte Kartoffelsuppe** mit Wienerle, Brot Tasse 6.90 € Terrine 9.90 €

\*\*\*

**Frische geröstete Austernpilze, Pfifferlinge und Champignons**, serviert auf buntem Sommersalat, Baguette 18.90 €

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

**Gebackene Frühlingsröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce u. knackigem Salat 10.90 €

**Gratinierter Ziegenkäse**, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip und bunten Sommersalaten, Baguette 14.90 €

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

**Bresaola** (Das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €

\*\*\*

**Feiner Räucherlachs mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse** und Pellkartoffeln, serviert im Salatbett 15.90 €

**Würfel vom Atlantic Lachs in Estragonschaum** serviert mit Tagliatelle und Broccoli 16.90 €

**Frutti di Mare in Tomaten-Weissweinsugo** serviert auf Spaghetti 18.90 €

**Hausgemachtes Hühnerfrikassee** mit Reis und kleinem Salatteller 14.90 €

**Zwiebelfleisch vom Rinderfilet** mit frischem Blattspinat und Röstkartoffeln 22.90 €

**Original „Wiener Schnitzel“** vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

**„Cordon Bleu“** (paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken) serviert mit Pommes-frites und kleinem Salatteller 22.90 €

**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 €

**Pasta mit hausgemachter Tomatensauce**, und Mini Mozzarella 9.50 €

**Menue du Jour:** Weisser und roter Pressack mit hausgemachter Sauce  
Remoulade und Röstkartoffeln  
Kleine Rote Grütze mit Vanilleeis 9.90 €

\*\*\*

**Hausgemachtes Krokant-Parfait** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

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

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

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Aprikosenkompott** und Walnusseiscreme 8.90 €