

Küsters Küche Freitag 27.08.2021

„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, Gebäck 7.00 €

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

Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Tomaten und Burrata in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 14.90 €

Gebackene Frühlingröllchen 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 €

Kabeljau Loin in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat und Sauce Remoulade oder 18.90 €

Kabeljau Loin vom Grill serviert auf Tagliatelle und Gemüse in Estragonschaum 18.90 €

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

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

Asiatische Hähnchen-Nudel-Gemüsepfanne „sweet&sour“ frischer Koriander 15.90 €

Küsters Kalbfleischpflanzerl, mit hausgemachtem Rahmwirsing u. Röstkartoffeln 10.90 €

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 €

„Trapezio“ (Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung) in Salbeibutter serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.50 €

Pressack „sauer“ (in Gartenkräuter-Vinaigrette mit) Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln 9.90 €

Menue du Jour: Geröstl vom Lammhaxerl und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller Vanilleeis mit Zwetschgenkompott 9.90 €

Hausgemachtes Krokant-Parfait mit Himbeersauce und Beeren 8.90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfruchtkompott 8.90 €

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

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott und Walnusseiscreme 8.90 €