

Küsters Küche Mittwoch 29.09.21

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette 6.90 €
Kraftbrühe vom Ochs mit hausgemachten Grießnockerl und Schnittlauch 6.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney
serviert mit bunten Blattsalaten, Pfirsich, Birne und Melone, Baguette 14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Tomaten und Büffelmozzarella in grünem
Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel
buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl
und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €
Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit viel knackigem Salat 9.90 €

Würfel vom Atlantic Lachs und Broccoli, serviert mit Tagliatelle in
Kräuter-Schaum 16.90 €
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl 18.90 €
Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln,
Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 14.90 €
„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem
Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln 23.90 €
Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 14.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren,
kleinem Salatteller und 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 15.90 €
Hausgemachte Spinat-Käseknödel in brauner Butter, serviert auf Rucola, frisch
geriebener Parmesan 14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €
Menue du Jour: Speckpfannkuchen mit kleinem Salatteller
Kleiner Bananen Split 9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott u. Walnusseiscreme 8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce 8.90 €
„Aprikosen-Trifle“ (Kompott von frischen Aprikosen geschichtet mit Jogurtcreme
und hausgemachtem Granola 8.90 €
Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und
Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

