

Küsters Küche Mittwoch 01.09.2021

„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitakepilzen, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise	7.90 €
	gross	11.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck		7.00 €

Gratinierter Ziegenkäse serviert mit hausgemachtem Rote Bete-Salat, Blattsalaten und karamellisierten Nüssen, Baguette	14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. 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 €

Tagliatelle in Trüffelschaum, serviert mit frischem gehobeltem Trüffel	18.90 €	
Sweater Scampi vom Grill, serviert auf Spaghetti in Tomaten-Weissweinsugo	21.90 €	
Geröstl von frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	18.90 €	
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti	18.90 €	
Geschnetzelte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	22.90 €	
„Cordon Bleu“ (Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse), serviert mit Pommes-frites und frischem Gemüse	23.90 €	
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo	23.90 €	
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 €
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller	10.90 €	
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan	9.50 €	
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites	10.90 €	
Portion Obatzter mit roten Zwiebeln und Pfister Öko Bauernbrot	7.50 €	
Menue du Jour: Gnocchi in Tomatensugo frisch geriebener Parmesan		
	Walnußeis mit Zwetschgenkompott	9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott und Walnußeiscreme	8.90 €
Hausgemachtes Krokant-Parfait mit Himbeersauce	8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	
	als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

