

Küsters Küche Mittwoch 08.09.2021

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe</u> , Baguette	7.00 €
<u>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</u> mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €

<u>Atlantic Lachstranche vom Grill</u> , serviert mit Zitronenbutter und bunten Blattsalaten der Saison, Baguette	16.90 €
---	---------

<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln	17.90 €
--	---------	----------------------------------	---------

<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> serviert mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und knackigen Blattsalaten, Baguette	14.90 €
--	---------

<u>Mozzarella, serviert auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika und Tomaten</u> in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette	13,90 €
---	---------

<u>Gebackene Frühlingröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat	10.90 €
---	---------

<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90 €
--	---------

<u>Lammkoteletts vom Grill</u> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel knackigem Salat der Saison, Baguette	24.90 €
---	---------

<u>Island Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	17.90 €
--	---------

<u>Würfel vom irischen Lachsfilet</u> auf Tagliatelle u. Broccoli in Dill-Riesling-Schaum	16.90 €
---	---------

<u>Matjes „Hausfrauen Art“</u> (in hausgemachter Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Essiggurke und Zwiebeln) dazu Röstkartoffeln	14.90 €
--	---------

<u>„Münchener Schnitzel“</u> (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	15.90 €
--	---------

<u>Hähnchenbrust Gyros vom Grill</u> , serviert mit Tzatziki und Pommes-frites	14.90 €
--	---------

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

<u>Paillard von der Rinderlende</u> 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 €

<u>„Piccata Milanese“</u> (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce)	23.90 €
--	---------

<u>Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15.90 €
---	---------

<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> , frisch geriebener Parmesan	9.50 €
--	--------

<u>Menue du Jour:</u> Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce Marinierte Cantaloupe Melone mit Vanilleeis	9.90 €
---	--------

<u>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Beerenkompott</u> und Vanilleiscreme	8.90 €
---	--------

<u>Jogurt-Mascarponecreme mit frischen Beeren</u>	8.90 €
---	--------

<u>Küsters Karamellisierte Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €	
--	--

