

Küsters Küche Sonntag 12.09.2021

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

1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette	15.90 €
Mozzarella, hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten in grünem Olivenöl und Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum und Baguette	14.90 €
Hähnchenbrust Gyros vom Grill , serviert mit hausgemachtem Tzatziki und viel knackigem Sommersalat, Baguette	14.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel knackigem Salat der Saison, Baguette	
Lammkoteletts vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel knackigem Salat der Saison, Baguette	24.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 17.90 €
Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	22.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	23.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Rosmarinkartoffeln und Kremolata	15.90 €
Küsters Fleischpflanzerl mit Karotten-Petersiliengemüse und Röstkartoffeln	14.90 €
Ofenfrischer Schweinsbraten serviert mit Kümmeljus, Kartoffelknödel und Endiviensalat	14.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	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 Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15.90 €
Schönste frische Steinpilze geröstet , serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl	23.90 €
Penne mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo , und Mozzarellawürfeln	10.90 €
Geschmelzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10.90 €
Menue du Jour Geröstete Rosmarinkartoffeln mit Tomaten und Spiegelei Beerenkompott mit Vanilleeis	9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und Beeren	8.90 €
Schönste frische Beeren auf griechischem Jogurt mit Honig	8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott u. Walnusseiscreme	8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme als Dessert	8.90 € zum Sattessen 11.90 €

