

Küsters Küche Donnerstag 23.09.21

<u>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander</u> , Baguette	6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander, Baguette	7.90 €
als Vorspeise	12.00 €
zum Sattessen	

<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney serviert mit bunten Blattsalaten, Pfirsich, Birne und Melone, Baguette	14.90 €
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Tomaten und Büffelmozzarella</u> in grünem Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	14.90 €
<u>Gebackene Frühlingröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce, u. viel buntem Salat	10.90 €
<u>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u> 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 €
<u>Frische in Olivenöl geröstete Steinpilze</u> auf Wildkräutersalaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	23.90 €

<u>Thunfischsteak vom Grill</u> auf Rucola, serviert mit Mango-Chili-Ingwer-Dip, eingelegtem Ingwer und frischem Koriander	25.90 €
<u>Kabeljaufilet in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat und Sauce Remoulade oder	17.90 €
<u>Kabeljaufilet vom Grill</u> , serviert mit Tomaten-Ingwer-Gemüse und Gnocchi	18.90 €
<u>Schönste, frische Steinpilze</u> geröstet auf Spaghetti in Rosmarinöl	23.90 €
<u>Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Petersilienrahm</u> , serviert mit Tagliatelle und frischem Gemüse	26.90 €
<u>Küsters Fleischpflanzerl</u> auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	14.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
„Cordon Bleu“ (Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken) serviert mit Pommes-frites und kleinem Salatteller	22.90 €
<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>Roastbeef rosa gebraten</u> , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	15.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> und Mozzarellawürfeln	9.90 €
<u>Rotondi mit Pfifferlingfüllung</u> , in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat	
<u>Menue du Jour:</u> Ofenfrisches Kartoffelgratin mit viel buntem Salat de Saison	
Mango-Passionsfruchtkompott mit Vanilleeis	9.90 €

<u>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Aprikosenkompott</u> und Walnusseiscreme	8.90 €	
<u>Hausgemachtes Krokantparfait</u> mit Zwetschgenkompott	8.90 €	
<u>Karamellisierter Apfelpannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €	
als Dessert	zum Sattessen	11.90 €

