

Küsters Küche Freitag 24.09.21

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, 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	12.00 €

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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce, u. viel buntem Salat	10.90 €
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 €

Thunfischsteak vom Grill auf Rucola, serviert mit Mango-Chili-Ingwer-Dip, eingelegtem Ingwer und frischem Koriander	25.90 €	
Matjes auf mit hauseingelegter Roter Bete, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	14.90 €	
Hausgemachte Krautwickerl in Gemüse-Tomatensugo, dazu Kartoffelpüree	14.90 €	
Münchener Schnitzel (paniertes Schweineschnitzel) mit frischem Meerrettich serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	15.90 €	
Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pfifferlingrahm, serviert auf Tagliatelle	26.90 €	
Küsters Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	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 hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	15.90 €	
Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese, frisch geriebener Parmesan	10.90 €	
Rotondi mit Pfifferlingfüllung, in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat		
Menue du Jour: Hausgemachter Linsen-Curry-Eintopf mit Fetakäse u. Kurkuma- Kartoffeln	Mango-Passionsfruchtkompott mit Vanilleeis	9.90 €

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