

Küsters Küche Freitag 01.20.21

Hausgemachte Brunnenkresseschaumsuppe , Gebäck	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 €
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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce u. knackigem Salat	10.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	23.90 €	
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl	18.90 €	
Hausgemachte Krautwickerl in Gemüse-Tomatensugo, serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree	14.90 €	
Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	14.90 €	
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und 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 €
Rinderlendensteak vom Grill , serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites	26.90 €	
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	15.90 €	
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites	10.90 €	
Pasta „arabiata“ , (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan	9.90 €	
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	14.90 €	
Menue du Jour: Kräuterpfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Ratatouille-gemüse und Fetakäse, Salatgarnitur Vanilleeis mit Himbeersauce	9.90 €	

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

