

Küsters Küche Sonntag 03.10.21

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
	zum Sattessen

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, 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 €
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce u. knackigem Salat	10.90 €
Lammkoteletts vom Grill, mit hausgemachtem Kräuteröl und viel knackigem Salat der Saison	24.90 €
dazu Baguette	oder Röstkartoffeln
	26.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	23.90 €
Frische Kalbsleber geschneuzelt mit Zwiebeln in Balsamicojus, serviert mit frischem Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelpüree	22.90 €
Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	15.90 €
„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse gefüllt) serviert mit Djuvec-Reis, Ajvar und Pommes-frites	15.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegediner Art“ serviert mit Kartoffelgratin	15.90 €
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 €
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 €
Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarin-Olivenöl	18.90 €
Tagliatelle in Trüffelschaum serviert mit frisch gehobeltem Trüffel	18.90 €
Pasta con Salsiccia (pikante italienische Mettwurst in Gemüsesugo), Parmesan	10.90 €

Menue du Jour: Geröstl vom Brathähnchen und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salat/Vanilleeis mit Himbeersauce	9.90 €
---	--------

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott u. Walnusseiscreme	8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce	6.90 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleiscreme	8.90 €
als Dessert	zum Sattessen
	11.90 €

