

Küsters Küche Tageskarte

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

Frische geröstete Pilze , (Pfifferlinge, Austernpilze und Champignons) serviert auf bunten Salaten der Saison, Baguette	16.90 €
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 Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90 €

Rehmedaillons vom Grill , serviert mit Wacholderrahm, hausgemachtem Blaukraut, Spätzle und Preiselbeer-Birne	26.50 €
Feiner Räucherlachs , mit hausgemachtem Reiberdatschi und Schnittlauch-Dip	16.90 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry , mit frischem Koriander und Basmatireis	14.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegediner Art“ serviert mit Kartoffelpüree	15.90 €
„Cordon Bleu“ (Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken), serviert mit Pommes-frites und frischem Gemüse	22.90 €
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 €
Frische geröstete Pfifferlinge serviert auf Spaghetti in Rosmarin Olivenöl	18.90 €
Pasta con Salsiccia , (scharfe italienische Mettwurst in Tomaten-Gemüsesugo) frisch geriebener Parmesan	10.90 €

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	8.90 €
„Zwetschgen-Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit griechischem Joghurt und hausgemachtem Granola)	8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Früchten	8.90 €
Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €