

Küsters Küche Sonntag 10.10.2021

<u>Hausgemachte Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</u> , mit frischem Koriander	6.90 €
<u>Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe</u> , Gebäck	6.90 €

<u>Frische geröstete Pilze</u> , (Pfifferlinge, Austernpilze und Champignons) serviert auf bunten Salaten der Saison, Baguette	16.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, 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>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u> mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Gebackene Frühlingsrollen</u> (vegetarisch) mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90 €
<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Oliven- öl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90 €

<u>Rehmedaillons vom Grill</u> , serviert mit Wacholderrahm, hausgemachtem Blaukraut, Spätzle und Preiselbeer-Birne	26.50 €
<u>Feiner Räucherlachs</u> , mit hausgemachtem Reiberdatschi und Schnittlauch-Dip	16.90 €
<u>Hausgemachtes Kalbsgulasch</u> serviert mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	15.90 €
<u>Kasseler Ripperl</u> auf hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree	13.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
<u>„Scallopine al Limone“</u> (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) auf frischem Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln	23.90 €
<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>Frische geröstete Pfifferlinge</u> serviert auf Spaghetti in Rosmarin Olivenöl	18.90 €
<u>Hausgemachter Schweizer Wurstsalat</u> mit Röstkartoffeln	9.90 €
<u>Menue du Jour</u> <u>Pasta con Salsiccia</u> , (scharfe italienische Mettwurst in Tomaten-Gemüsesugo), frisch geriebener Parmesan Mini Panna Cotta	9.90 €

<u>Auswahl verschiedener Dessert Minis</u>	7.90 €	
<u>Hausgemachtes Krokantparfait</u> mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90 €	
<u>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</u> und Walnusseiscreme	8.90 €	
<u>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €	
als Dessert	zum Sattessen	11.90 €