

Küsters Küche Mittwoch 13.10.2021

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , 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	

Geröstete Gänseleber in Balsamicojus , serviert mit viel buntem Salat der Saison, Baguette	12.90 €
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 €

Loins vom fangfrischen Seelachs , serviert mit frischem Blattspinat, asiatischem Curry und Basmatireis	18.90 €
Hausgemachtes Kalbsgulasch serviert mit Spätzle und kleinem Salat	15.90 €
Kasseler Ripperl auf hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree	13.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo	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 €
Penne mit Hähnchenbrust und Austernpilzen in Kräuteröl , frisch geriebener Parmesan	14.90 €
Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	9.90 €
Menue du Jour Geröstl von Kalbsbraten und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	9.90 €
Mini Panna Cotta	

„Beeren Trifle“ (Beerenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Früchten	8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott und Walnusseiscreme	8.90 €
Karamellisierte Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €
als Dessert	11.90 €
zum Sattessen	