

Küsters Küche Freitag 15.10.2021

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 €
---	---------

Gratinerter 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 €
---	---------

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	23.90 €
--	---------

Mediterraner Tomaten-Gemüseintopf mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
---	---------

Asiatische Nudel-Gemüsepfanne „sweet&sour“ mit Rinderfiletstreifen	21.90 €
---	---------

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht) serviert mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat	15.90 €
---	---------

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 Schweizer Wurstsalat mit Röstkartoffeln/Mini Panna Cotta	9.90 €
---	--------

„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 €
--	--------

Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €
als Dessert	zum Sattessen
	11.90 €

