

Küsters Küche Samstag 16.10.2021

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Gebäck	6.90 €
Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe , Gebäck	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 €

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 Chilisaucе und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90 €

Portion Kirchweihgans , serviert mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	nur nach Vorbestellung 29.90 €
1/2 Ente knusprig gebraten , serviert mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren	nur nach Vorbestellung 26.90 €
Mediterraner Tomaten-Gemüseintopf mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne „sweet&sour“ mit Rinderfiletstreifen	21.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
Paillard von der Rinderleude 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, hausgemachtem Essiggemüse und Röstkartoffeln	15.90 €
Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	14.90 €
Penne „arrabiata“ (scharfe Tomatensauce) und frisch geriebener Parmesan	9.90 €
Menü du Jour Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz, serviert mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatgarnitur Mini Panna Cotta	9.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limettensauerrahm	8.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Früchten	8.90 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

