

Küsters Küche Donnerstag 28.10.2021

<u>Feine aufgeschäumte Kerbelsuppe</u> , Gebäck	6.90 €
<u>„Tom Yam Gai“</u> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander, Baguette	7.90 €
als Vorspeise	12.00 €
zum Sattessen	12.00 €

<u>Salat „Nicoise“</u> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei	12.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<u>Tomaten und Mozzarella</u> in grünem Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	11.90 €
<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>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> , serviert mit Olivenöl und Baguette	7.90 €

<u>Feiner Räucherlachs serviert mit hausgemachtem Reiberdatschi</u> dazu Schnittlauch-Dip	16.90 €
<u>Seawater Scampi vom Grill</u> , serviert mit Spaghetti in Tomaten-Weissweinsugo	21.90 €
<u>Küsters Fleischpflanzerl</u> serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	14.90 €
<u>„Piccata Milanese“</u> (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in Tomatensugo)	23.90 €
<u>„Boeuf. Nicoise“</u> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), serviert auf Tagliatelle	15.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	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>„Trapezio“ mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Salbeibutter</u> , serviert auf frischem Blattspinat frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<u>Pasta „arrabiata“</u> (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	9.90 €

<u>Menü du Jour:</u>	Leberkäs serviert mit Spiegelei und Pommes-frites	
	Kleine Tiramisu	9.90 €

**

<u>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</u> dazu Walnusseiscreme	9.90 €	
<u>Hausgemachte Tiramisu</u> mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90 €	
<u>Karamellisierte Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €	
als Dessert	zum Sattessen	11.90 €

