

Küsters Küche Freitag 29.10.2021

Feine aufgeschäumte Kerbelsuppe , 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	12.00 €

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei	12.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	11.90 €
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 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener), serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	12.90 €

Zanderfilet vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat		
Küsters Fleischpflanzerl serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	14.90 €	
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in Tomatensugo)	23.90 €	
„Boeuf. Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), serviert auf Tagliatelle	15.90 €	
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	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 €
Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter , serviert auf frischem Blattspinat frisch geriebener Parmesan	14.90 €	
Pasta „arrabiata“ (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	9.90 €	
Menü du Jour: Leberkäs serviert mit Spiegelei und Pommes-frites Kleine Tiramisu	9.90 €	

**

„Zwetschgen Trifle“ (hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und Granola)	8.90 €	
Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90 €	
Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €	
	als Dessert	11.90 €
	zum Sattessen	11.90 €

