

# Küsters Küche Samstag 30.10.2021

<b>Feine aufgeschäumte Kerbelsuppe</b> , Gebäck	6.90 €
<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> mit Wienerle, Brot	Tasse 6.90 € Terrine 9.90 €

\*\*\*

<b>Salat „Nicoise“</b> mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei	12.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<b>Tomaten und Mozzarella</b> in grünem Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	11.90 €
<b>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</b> mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<b>„Bresaola“</b> (das Bündner Fleisch der Italiener), serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	12.90 €

\*\*\*

<b>Zanderfilet vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel- Endiviensalat	16.90 €
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> mit Basmatireis und frischem Koriander	14.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	14.90 €
<b>„Piccata Milanese“</b> (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in Tomatensugo)	23.90 €
<b>„Boeuf. Nicoise“</b> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), serviert auf Tagliatelle	15.90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	23.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> 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 €
<b>Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter</b> , serviert auf frischem Blattspinat frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<b>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	10.90 €
<b>Pasta „arrabiata“</b> (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	9.90 €

<b>Menü du Jour:</b>	Leberkäs serviert mit Spiegelei und Kartoffelsalat	
	Kleine Tiramisu	9.90 €

\*\*

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

