

Küsters Küche Samstag 06.11.2021

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe, Baguette 6.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney
karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €

Gebackene Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süß-scharfer Chilisauce und viel
buntem Salat der Saison, Baguette 10.90 €

Kleine Portion Schinken und Parmesan, mit grünem Olivenöl und Baguette 7.90 €

Portion Martinsgans, 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 €

Küsters Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 14.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatreis und frischem Koriander 14.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren,
kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Himbeersauce u. frischen Früchten 8.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und
hausgemachtem Granola) 8.90 €

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