

Küsters Küche Mittwoch 20.04.2022

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</u> , Baguette	6.90 €
<u>Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle</u> , Brot	Tasse 6.90 € Terrine 9.90 €

<u>Frühlingssalat</u> mit Coral-Grönland-Shrimps und Melone in Dillmayonnaise, geräucherter Forellenfilet und Räucherlachs, dazu Baguette	16.90 €
<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika serviert mit Mozzarella</u> in grünem Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum, dazu Baguette	13.90 €
<u>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</u> , mit Olivenöl und Baguette	8.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

<u>Streifen vom Atlantic Lachs und Broccoli in Kräuterschaum</u> , auf Tagliatelle	16.90 €
<u>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</u> (in Sauerrahmdip mit Apfel, Essiggurke und Zwiebeln) dazu Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
<u>Geschmortes Lammhaxerl</u> mit hausgemachtem Kartoffelpüree und frischem Saison-Gemüse	18.90 €
<u>„Cordon Bleu“</u> (paniertes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt) dazu Pommes-frites und frisches Gemüse	25.90 €
<u>„Münchener Schnitzel“</u> (paniertes Schweineschnitzel) serviert frischem Meerrertich und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	16.90 €
<u>Paillard von der Rinderlende</u> auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette, auf Wunsch dazu frisch gehobelter Parmesan, zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	26.90 €
<u>Roastbeef rosa gebraten</u> , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	25.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> , frisch geriebener Parmesan	9.90 €

<u>Menue du Jour:</u>	Spaghetti mit hausgemachter Linsenbolognese	
	Kleine Bayerisch Creme mit Erdbeersauce	9.90 €

<u>„Beeren Trifle“</u> (hausgemachtes Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
<u>Hausgemachte Tiramisu</u> mit Erdeiersauce	8.90 €
<u>Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert	9.50 € zum Sattessen 12.50 €