

# Küsters Tageskarte Freitag 07.10.2022

**Hausgemachter Minestrone** mit frisch geriebenem Parmesan, Baguette 7.90 €

---

**„Bresaola“** (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 € als Vorspeise 10.00 €

**Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill** mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 € als Vorspeise 12.00 €

**Schönste Frische Steinpilze** in Olivenöl geröstet, auf Rucola, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 24.90 € als Vorspeise 16.60 €

**Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinkenquiche** mit buntem Herbstsalat, Baguette 10.90 € als Vorspeise 7.30 €

---

**Atlantic Lachstranche vom Grill**, serviert mit Zitroenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 18.90 €

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €

**Kasseler** serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 13.90 €

**Original „Wiener Schnitzel“** vom Milchkalb mit hausgerührten Preisbeeren, kleinem Salat und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 25.90 €

**„Scallopina al Limone“** (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 25.90 €

**Asiatische Nudel-Gemüsepfanne** „sweet & sour“ mit Rinderfilet 24.90 €  
als vegetarische Variante ohne Fleisch 14.90 €

**Schönste frische Steinpilze geröstet**, serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 24.90 €

**Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust** in hausgemachtem Kräuterpesto 15.90 €

**Pasta mit hausgemachter Tomatensauce** u. frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

**Menü du Jour:** Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle  
Vanilleeiscreme mit Mangokompott 9.90 €

---

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

**Crepe gefüllt mit hausgem. Zwetschgenkompott**, Walnusseiscreme 8.90 €

**Palatschinken** gefüllt mit Aprikosenmarmelade, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme 8.90 €

**Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme 12.50 €  
als Dessert 9.50 €