

## Küsters Tageskarte Mittwoch 05.10.2022

<b>Kraftbrühe vom Ochs mit feiner Einlage,,</b> Baguette		7.90 €
<b>Hausgemachter Bohnen-Kartoffel-Eintopf</b> mit Wienerle	Tasse	6.90 €
	Terrine	9.90 €

---

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

**Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella und Avocado** in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum u. 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 €

**Gratinierter Ziegenkäse** mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und knackigen Salaten der Saison 15.90 € als Vorspeise 10.60 €

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

---

**Lachstranche vom Grill** serviert auf Tagliatelle und Broccoli in Schnittlauch-Zitronensauce 18.90 €

**Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken**, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 18.90 €

**Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegediner Art“** mit Kartoffelpüree 17.90 €

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

**Rinderfiletsteak vom Grill**, serviert mit feinen, grünen Bohnen und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 29.90 €

**Currywurst** mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

**Hausgemachte Reh-Bolognese** serviert mit Tagliatelle 13.90 €

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

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

**Menü du Jour:** Geröstl von Kalbsbraten und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller  
Vanilleeiscreme mit Mango-Kompott 9.90 €

---

**Hausgemachtes Krokantparfait** mit Himbeersauce 9.90 €

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

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

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