

Küsters Tageskarte Samstag 08.10.2022

Hausgemachter Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan, Baguette	7.90 €
Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €

Geröstete Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamicojus, serviert mit viel buntem Blattsalat, Baguette	14.90 €	als Vorspeise 10.00 €
„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, auf frischem Blattspinat und Basmatireis serviert mit asiatischem Curry und frischem Koriander	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 Preiselbeeren, 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	22.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Küsters Röstkartoffeln	16.50 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites	10.90 €
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: Hausgemachte Bolognese vom heimischen Reh, serviert mit Taglaitelle	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 €

