

Küsters Tageskarte Dienstag 10.10.2023

Feine Rote Bete Suppe mit Einlage von Räucherlachs und Apfel- Meerrettich	8.90 €
Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle	Tasse 7.90 € Terrine 10.90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill , serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette	17.90 €
„ Bresaola “ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Büffel-Mozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frischem Basilikum und Baguette	14.90 €
„ Vitello Tonnato “ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
Rinderfiletscheiben vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	24.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan , mit Olivenöl und Baguette	8.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Hausgemachte Reiberdatschi , serviert mit feinem Räucherlachs Kräuter-Dip und kleiner Salatgarnitur	18.90 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet , mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle	27.90 €
„ Münchener Schnitzel “ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert mit hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17.90 €
Geröstl von Kalbsbraten und Röstkartoffeln , serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	13.90 €
„ Boeuf Nicoise “ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit Rosmarinkartoffeln	18.90 €
Küsters Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln	15.90 €
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	26.90 €
Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette	27.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	3.50 €
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	17.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	9.90 €
Menue du Jour Gnocchi in Tomatensugo, frisch geriebener Parmesan Kleines Dessert	10.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait auf Mango-Passionsfruchtkompott	9.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott , dazu Walnusseis	9.90 €
„ Beeren Trifle “ (Beerenkompott geschichtet mit Joghurt, Beeren und Granola)	9.90 €
Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Vanilleeis	als Dessert 9.90 €
	zum Sattessen 13.00 €

