

Küsters Tageskarte Mittwoch 11.10.2023

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 mit Karamellsauce 9.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, dazu Walnusseis 9.90 €

Karamellierter Apfelfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €

zum Sattessen 13.00 €

Palatschinken mit Aprikosen-Nussfüllung, Schokoladensauce und Vanilleeis 9.90 €

