

Küsters Küche Samstag 12.09.2020

Suppen

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein	7.90	gross	11.90
Aufgeschäumte, hausgemachte Kerbelsuppe , Baguette			6.90
Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle	Tasse 6.90 €	Terrine	9.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Rinderfiletscheiben vom Grill serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, Avocado und buntem Salat der Saison, Baguette			22.90
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und bunten Blattsalaten, Baguette			10.90
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette			14.90
Büffelmozzarella auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika , Avocado, Tomaten u. Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frischer Basilikum u. Baguette			13.90
„ Vitello Tonnato “ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette	15.90	oder Röstkartoffeln	17.90

Hauptspeisen

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat			22.90
Kabelaufilet vom Grill , serviert mit Sugo von frischen Tomaten und kleinen Gnocchi mit Basilikum-Pesto			17.90
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott			22.90
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten , serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernölviniagrette, dazu Röstkartoffeln			19.90
Frische bayerische Steinpilze geröstet, mit Spaghetti in Rosmarinöl			22.90
Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Karotten-Petersiliengemüse und Röstkartoffeln			13.90
Hausgemachte Tiroler Spinat-Käseknödel in Salbeibutter serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan			14.90
Kalbs-Paprikagulasch mit Röstkartoffeln und kleinem Salat			15.90
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese , geriebener Parmesan			10.90
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites			10.90

Menü du Jour

Rostbratwurst vom Grill serviert auf Sauerkraut	Melone mit Zitroneneis	9.90
---	------------------------	------

Küsters Dessert Spezialitäten

„ Beeren-Trifle “ Beerenkompott geschichtet mit frischen Beeren Joghurt-Mascarponecreme und Granola		8.90
Hausgemachtes Mokka-parfait mit Himbeersauce und frischen Beeren		8.90
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster , Walnusseiscreme		8.90

Küsters Getränke Empfehlung

Campari „Amalfi“ (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon und Pink Grapefruitsaft)	0,2 l Gl.	4.20
	0,4 l Gl.	7.90
Sommer Schorle (Rosé gespritzt mit Tonic u. Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.50
Riesling Sekt extra trocken , Weinhaus Meßmer Pfalz	0,1 l Gl.	5.00