

# 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
<b>Aufgeschäumte, hausgemachte Korbelsuppe</b> , Baguette			6.90
<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> mit Wienerle	Tasse 6.90 €	Terrine	9.90

## Salate und kalte Speisen [ alles auch als Vorspeisenportion erhältlich ]

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

## Hauptspeisen

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

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

### **Küsters Getränke Empfehlung**

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