

Küsters Küche Dienstag 06.10.2020

Suppen

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe , Baguette	6.90
Hausgemachter Bohnen Eintopf mit Ochs, Baguette Tasse 6.90 Terrine	9.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Büffelmozzarella auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika, Tomaten und Rucola, dazu frischer Basilikum u. Baguette	13.90
Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50

Hauptspeisen

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Balsamico, hausgemachtem Blattspinat und Röstkartoffeln	22.90
Hausgemachte Krautwickerl in Krautsauce, serviert mit Kartoffelpüree	13.90
Penne mit Hähnchenbrust, Broccoli und Tomaten in hausgemachtem Basilikum-Pesto	14.90
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatreis u. frischem Koriander	15.90
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle auf Spaghetti in Tomatensugo)	22.90
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln	24.90
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	15.90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatleer und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90
Pasta mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce , Parmesan	9.50

Menue du Jour

„Strammer Max“ (Graubrot mit Schinken und zwei Spiegeleiern)	
Kleiner Bananen Split	9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Creme Brulée mit Himbeersauce	8.90
Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Himbeersauce	8.90
Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	
als Dessert 8.90 zum Sattessen	11.50

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
Riesling Sekt extra trocken , Weinhaus Meßmer Pfalz	0,1 l Gl.	5.0
	0,7 l Fl.	33.00
	0,4 l Gl.	5.50

