

Küsters Küche Donnerstag 08.10.2020

Suppen

Hausgemachte Borschtsch mit Räucherlachs und Sauerrahm, 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
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Frische geröstete Austernpilze auf viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette	14.50

Hauptspeisen

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf Rahmspinat und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel- Meerrettich	15.90
Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	22.90
Penne mit Hähnchenbrust, Broccoli und Tomaten in hausgemachtem Basilikum-Pesto	14.90
Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatreis u. frischem Koriander	15.90
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 Sc. Bolognese , frisch geriebener Parmesan	10.90
Pasta mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce , Parmesan	9.50

Menue du Jour

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

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Creme Brulée mit Himbeersauce und frischen Beeren	8.90
Hausgemachtes Nougat-Parfait mit Himbeersauce u. frischen Beeren	8.90
Karamellisierter Apfelpfannkuchen 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

2007 Riesling trocken, Weingut Fritz Haag, Mosel

0,7 l Fl. 32.00

0,2 l Gl. 9.20