

Küsters Küche Dienstag 27.10.2020

Suppen

| | |
|--|---|
| Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette | 6.90 |
| „Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander), Baguette | als Vorspeise 7.90 zum Sattessen 11.90 |

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

| | |
|---|-------|
| Frische geröstete Austernpilze serviert auf buntem Herbstsalat, Baguette | 14.90 |
| Seawater Scampi vom Grill mit bunten Blattsalaten der Saison, Baguette | 21.90 |
| Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette | 14.90 |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette | 14.90 |
| „Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette | 14.50 |
| Tomaten und Mozzarella serviert mit frischem Basilikum und Baguette | 11.90 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Seawater Scampi vom Grill auf Spaghetti in Tomaten-Lauch-Sugo | 18.90 |
| Räucherlachs serviert mit Reiberdatschi Schnittlauch-Schmand und kleiner Salatgarnitur | 15.90 |
| Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln | 15.90 |
| Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Baguette 22.90 oder Röstkartoffeln | 24.90 |
| Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb , serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, dazu kleiner Salatteller u. Röstkartoffeln oder Pommes-frites | 22.90 |
| Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry serviert mit Basmatireis und frischem Koriander | 15.90 |
| Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce | 11.90 |
| Geröstl vom Huhn und Bratkartoffeln , serviert mit Spiegelei und Salat | 12.90 |

Küsters Dessert Spezialitäten

| | |
|--|--------------------------------------|
| Hausgemachtes Krokant-und Nougat-Parfait mit Birnenkompott und Schokoladensauce | 8.90 |
| Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Nussbröseln , dazu Vanilleeiscreme | 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 |
| 2007 Riesling trocken , Weingut Fritz Haag, Mosel | 0,7 l Fl. | 32.00 |
| | 0,2 l Gl. | 9.20 |

