

Küsters Küche Dienstag 01.06.21

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander, Baguette	als Vorspeise	7.90 €
	zum Sattessen	12.00 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette		7.00 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnockerl, Baguette		7.00 €

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei dazu Baguette		12.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette		14.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel bunten Salat der Saison, Baguette		14.90 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce u. Salat, Baguette		10.90 €
Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinkenquiche mit bunten Blattsalaten		10.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone) dazu Baguette	15.90 €	oder mit Röstkartoffeln 17.90 €

Rotbarsch in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat		17.90 €
Frutti di Mare und Seawater Scampi in Tomatensugo serviert mit Linguine		17.90 €
Feiner Kalbstafelspitz mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsauce und Apfel-Meerrettich		18.90 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ serviert mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree		18.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites		23.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette		23.90 €
	oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes	25.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan		9.90 €
Menue du Jour: Geröstl von der Ente und Bratklartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller		
	Kleine Mousse au chocolat mit Himbeersauce	9.90 €

Hausgemachtes Amaretto-Amarettiniparfait mit Himbeersauce u. Beeren		8.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeerpüree, dazu Walnusseiscreme		8.90 €
Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert	8.90 €
	zum Sattessen	11.90 €

Küsters Getränkeempfehlung

„Pampelle“ (Ruby Aperol) gespritzt mit Rosé und Mineralwasser, serviert auf Grapefruit u. Eis	0,2 l Glas	4.90 €
	0,4 l Glas	7.00 €
2020 Sauvignon Blanc trocken , Weingut Knipser, Pfalz	0,2 l Glas	9.20 €
	0,7 l Flasche	32.00 €