

# Küsters Küche Dienstag 13.07.21

**Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe**, Baguette 7.00 €  
**Hausgemachter Bohneneintopf** mit Wienerle Tasse 6.90 €. Terrine 9.90 €

\*\*\*

**Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Avocado und Tomaten mit Mozzarella** in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €

**1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps** in leichter Estragon-Mayonnaise serviert im Salatbett, dazu Baguette 15.90 €

**Gratinierter Ziegenkäse**, serviert mit karamellisierten Nüssen, Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und bunten Blattsalaten, Baguette 14.90 €

**Hähnchenbrust Tandoori vom Grill**, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

**Kleine Portion italienische Salami und Parmesan** mit Olivenöl und Baguette 6.90 €

\*\*\*

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 23.90 €

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** serviert auf hausgemachten Erbsen und Möhrchen dazu Röstkartoffeln 14.90 €

**Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szdediner Art“** serviert mit Röstkartoffeln 15.90 €

**Feiner Kalbstafelspitz** auf hausgemachtem Rahmspinat, serviert mit frischem Apfel- Meerrettich und Röstkartoffeln 18.90 €

**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit frischen Pfifferlingen** in Kernölvinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

**„Scallopine al Limone“** (Kalbsschnitzel in Zitronensauce), auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 23.90 €

**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 €

**Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €

**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

**Schinkennudeln** mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €

**Menue du Jour:** Handgemachte Gnocchi auf mediterranem Schmorgemüse Aprikosen-Schmandeiscreme 9.90 €

\*\*\*

**Hausgemachtes Bircher Müsli** mit frischen Früchten 8.90 €

**Joghurt-Mascarponecreme** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

**Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen**, dazu Walnusseiscreme 8.90 €

**Karamellierter Apfelfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €