

# Küsters Tageskarte Sonntag 08.10.2023

<b>"Tom Yam Gai"</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse und Asianudeln	als Vorspeise	8.90 €	gross	11.90 €
<b>Feine Rote Bete Suppe</b> mit Einlage von Räucherlachs und Apfel- Meerrettich		8.90 €		
<b>Hausgemachter Linseneintopf</b> mit Wienerle	Tasse	7.90 €	Terrine	10.90 €

---

<b>Hähnchenbrust Gyros vom Grill</b> , serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette				17.90 €
<b>„Bresaola“</b> (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette				14.90 €
<b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Büffel-Mozzarella</b> in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frischem Basilikum und Baguette				14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln		19.90 €
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette				24.90 €
<b>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan</b> , mit Olivenöl und Baguette				8.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich				

---

<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet</b> , mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Broccoli in Rahm serviert mit Tagliatelle				27.90 €
<b>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat				26.90 €
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> serviert mit Kartoffelpüree und Blaukraut				18.90 €
<b>Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry</b> , mit Basmatireis und frischem Koriander				17.90 €
<b>„Boeuf Nicoise“</b> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht, serviert mit Rosmarinkartoffeln				18.90 €
<b>Küsters Fleischpflanzerl</b> auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln				15.90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln				26.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette				27.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln				3.50 €
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> , kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln				17.90 €
<b>Gnocchi in Salbeibutter</b> , serviert auf frischem Blattspinat, Parmesan				15.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan				12.90 €
<b>Menue du Jour</b>	Frisches Gemüse aus dem Wok, serviert mit Basmatireis			
	Kleines Dessert			10.90 €

---

<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> auf Mango-Passionsfruchtkompott				9.90 €
<b>Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenkompott</b> , dazu Walnusseis				9.90 €
<b>„Beeren Trifle“</b> (Beerenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und Granola)				9.90 €
<b>Karamellisierter Apfelpannkuchen</b> mit Vanilleeis		als Dessert		9.90 €
		zum Sattessen		13.00 €

