

Küsters Tageskarte Freitag 29.05.20

<u>Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette</u>	7.00
<u>Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, serviert mit Olivenöl und Baguette</u>	6.50
<u>Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette</u>	14.90
<u>Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Ei, dazu Baguette</u>	14.90
<u>Frischer Schrobenshausener Spargel, „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter), neue Kartoffeln</u>	17.90
zusätzlich kleines Wiener Schnitzel	9.00
oder	
Portion Schwarzwälder Schinken	7.00
<u>Atlantic-Lachstranche vom Grill auf Tagliatelle und frischem Spargel in Dill-Rieslingsauce</u>	17.90
<u>Hausgemachtes Kalbsgulasch mit Spätzle und kleinem Salat</u>	15.90
<u>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce, Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln</u>	13.90
<u>„Trapezio“ mit Ricottafüllung in Salbeibutter auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan</u>	12.90
<u>Spaghetti mit hausgemachtem Mandel-Basilikumpesto</u>	9.90
<u>Menü du Jour:</u> Kartoffel-Spinatgratin mit viel buntem Salat Zitronensorbet	9.90
<u>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme</u>	8.50
<u>„Aprikosen Trifle“ (hausgemachtes Kompott von frischen Aprikosengeschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme u. Granola)</u>	7.90
<u>Hausgemachter Johannisbeer-Himbeer-Baiserkuchen</u>	4.00
mit Sahne	4.80

Küsters Getränke Empfehlung

Prosecco Spumante Pinot nero rosé 0,1 | Gl. 5.00 0,7 | Fl. 25.00