

# Küsters Tageskarte Freitag 29.05.20

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