

Küsters Tageskarte Mittwoch 27.05.20

<u>Feldafinger Bärlauchsuppe</u> , Baguette		7.00
<u>Hausgemachte Linsensuppe</u> mit Wienerle	Tasse	7.50
	Terrine	10.30
<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>Fangfrisches Kabeljaufilet</u> in der Knusperhülle gebacken mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat		18.90
<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>Piemontesisches Kalbsragout</u> auf Pappardelle		13.90
<u>Tellerfleisch von Ochsenbrust und Kalbstafelspitz</u> mit Apfel- Meerrettich serviert auf Rahmspinat und Röstkartoffeln		16.90
<u>Asiatische-Hähnchen-Gemüsepfanne</u> „sweet & sour“ mit Basmatireis		15.90
Menü du Jour: Geflügel-Rostbratwurst vom Grill mit Blaukraut Röstkartoffeln	Kleine Panne Cotta mit Erdbeersauce	9.90
<u>Crepe gefüllt</u> mit frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme		8.50
<u>Hausgemachter Aprikosen-Streuselkuchen</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