

Küsters Küche Mittwoch 03.06.20

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander 5 90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle und Brot Tasse 5.90 Terrine 9.90

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette 12.90

Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill mit Joghurt-Minz-Dip und viel buntem Salt der Saison, Baguette 14.90

Ofenfrische hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 14.90

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Pappardelle 15.90

„Münchener Schnitzel“ (Schweineschnitzel in der Knusperpanade) serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 18.90

Asiatisches Wokgemüse mit Rinderfiletstreifen, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 21.90

Frischer Schrobenhausener Spargel, „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter), neue Kartoffeln und ein kleines Wiener Schnitzel 26.90

Italienischer Gemüse-Tomateneintopf mit Seawater Scampi und Piccolini nudeln, Baguette 17.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln 13.90

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.50

„Erdbeer Trifle“ (Frische Erdbeeren geschichtet mit Joghurt-Mascarpone-creme, Erdbeerpüree und Granola) 7.90

Crepe gefüllt mit Kompott von frischen Aprikosen dazu Walnusseiscreme 8.90

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme
als Dessert 8.50

zum Sattessen 11.00

Küsters Getränke Empfehlung

Campari „Amalfi“ mit pink Grapefruitsaft und Bitter-Lemon 0,4 l Gl. 7.90

Frisch eingetroffen 2020 er Rosé aus Südafrika Weingut Delheim 0,2 l Gl. 7.90

0,7 l Fl. 24.00