

Küsters Küche Donnerstag 20.08.2020

Suppen

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Einlage von Grönland Shrimps, Gebäck 7.90
„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein 7.90 gross 11.90

Salate und kalte Speisen [alles auch als Vorspeisenportion erhältlich]

Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90

Burrata auf Rucola, Avocado und gehäuteter Paprika, dazu Baguette 15.90

1/2 Avocado gefüllt mit Grönland Shrimps in Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette 15.90

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln 17.90

Kalbspillard vom Grill auf Wildkräutersalaten, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 23.90

Hauptspeisen

Tagliatelle in Trüffelschaum mit frisch gehobeltem Sommertrüffel 16.90

Island-Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 16.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 13.90

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen serviert mit Rahmwirsing, Röstkartoffeln und Apfel-Meerrettich 15.90

Rinderfiletsteak vom Grill mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 27.90

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 19.90

Frische geröstete Pfifferlinge auf Spaghetti in Rosmarinöl 18.90

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, geriebener Parmesan 10.90

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90

Menü du Jour

Ofenfrischer Münchener Leberkäs mit Kartoffelsalat/Zitronencreme 9.90

Küsters Dessert Spezialitäten

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht-Kompott 7.90

Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 8.90 gross 11.90

Joghurt-Mascarponecreme mit vielen, frischen Beeren 8.90

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce u. schönsten, frischen Beeren 8.90

Küsters Getränke Empfehlung

Campari „Amalfi“ (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon 0,2 l Gl. 4.20 und Pink Grapefruitsaft) 0,4 l Gl. 7.90

Sommer Schorle (Rosé gespritzt mit Tonic und Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.50