

# Küsters Tageskarte Sonntag 16.05.2021

<u>Feine Spargelcremesuppe</u> , Baguette		7.00 €
<u>Hausgemachte Linsensuppe</u> mit Wienerle, Brot	Tasse	7.90 €
	Terrine	10.90 €

\*\*\*

<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) serviert mit Rucola, grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14.90 €
<u>Gebackene Frühlingröllchen</u> mit süß-scharfer Chilisauce und bunten Salaten der Saison, Baguette	10.90 €
<u>Hähnchenbrust Gyros vom Grill</u> , mit Koriander-Gurken-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Frischer grüner und weisser Spargel mit Parmesan gratiniert</u> , serviert mit feinem Parmaschinken, Baguette	22.90 €

\*\*\*

<u>Frischer Schrobenshausener Spargel</u> , serviert mit neuen Kartoffeln und flüssiger Butter	17.90 €	zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	10.00 €
		oder eine Portion Rosmarinschinken	7.00 €
<u>Kalbshende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit frischem weissen und grünen Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	21.90 €		
<u>Maultaschen „geschmelzt“</u> , serviert mit Kartoffel-Gurkensalat	13.90 €		
<u>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</u> in Nussbutter, serviert auf Rucola und Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan und ein kleiner Salatteller	14.90 €		
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> frisch geriebener Parmesan	9.50 €		
<u>Penne mit Hähnchenbrust u. Broccoli</u> in hausgemachtem Pesto, Pinienkerne	14.90 €		
<u>Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch</u> mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	15.90 €		
<u>„Scallopini al Limone“</u> (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	23.90 €		
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	22.90 €		
<u>Paillard von der Rinderlende</u> mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette	23.90 €	oder eine Portion Röstkartoffeln	25.90 €

<u>Menue du Jour:</u>	Gnocchi in Tomatensugo, Parmesan		
	Rhabarberkompott mit Vanilleeiscreme		9.90 €

\*\*\*

<u>Hausgemachte Mousse au chocolat</u> , mit Zitronen-Sauerrahm und Erdbeeren	8.90 €		
<u>Karamellierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	8.90 €	als Dessert	
		zum Sattessen	11.90 €
<u>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren</u> , und Erdbeerpüree dazu Vanilleeiscreme	8.90 €		

## Küsters Weinempfehlung

2020 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Knipser, Pfalz	0,2 l Glas	9.20 €
	0,7 l Flasche	32.00 €