

Küsters Küche Samstag 05.06.21

| | |
|---|---------------------|
| Feine Spargelcremesuppe mit Einlage von frischem Spargel, Baguette | 7.00 € |
| „Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, Asianudeln, Gemüse und frischem Koriander als Vorspeise | 7.90 € groß 12.00 € |

| | |
|--|---------|
| Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken Avocado und Ei, dazu Baguette | 12.90 € |
| Hähnchenbrust Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel bunten Salat der Saison, Baguette | 14.90 € |
| Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Avocado und Tomaten mit Mozzarella in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette | 13.90 € |
| Atlantic Lachstranche vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und viel buntem Salat der Saison, Baguette | 16.90 € |

Die ersten frischen Pfifferlinge!

| | |
|---|---------|
| Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet serviert auf Spaghetti | 18.90 € |
| Kalbslende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen und Gartenkräuter-Kernölvinaigrette dazu Röstkartoffeln | 21.90 € |
| Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in flüssiger Butter serviert mit neuen Kartoffeln | 17.90 € |
| zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel | 10.00 € |
| oder eine Portion Rosmarinschinken | 7.00 € |
| Kabeljau in der Knusperhülle gebacken , serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat | 17.90 € |
| Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln | 14.90 € |
| Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites | 23.90 € |
| Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette | 23.90 € |
| oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes | 25.90 € |
| Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites | 10.90 € |
| Penne mit Hähnchenbrust, Austernpilzen und Kirschtomaten in Kräuteröl frisch geriebener Parmesan | 14.90 € |
| „Trapezio“ mit Birnen-Ziegenkäsefüllung in Sabeibutter , serviert auf frischem Blattspinat | 14.90 € |
| Penne „arrabiata“ (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan | 9.90 € |
| Menue du Jour: Tagliatelle mit hausgemachter „Linsen-Bolognese“ Vanilleeis mit Erdbeersauce | 9.90 € |

| | |
|--|------------------------------|
| Joghurt-Mascarponecreme mit schönsten frischen Erdbeeren | 8.90 € |
| Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeerpüree, dazu Walnusseiscreme | 8.90 € |
| Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert | 8.90 € zum Sattessen 11.90 € |

Küsters Getränkeempfehlung

| | |
|--|-------------------|
| „Pampelle“ (Ruby Aperol) gespritzt mit Rosé und Mineralwasser, serviert auf Grapefruit u. Eis | 0,2 l Glas 4.90 € |
| | 0,4 l Glas 7.00 € |

2020 **Sauvignon Blanc trocken**, Weingut Knipser, Pfalz

0,2 l Glas 9.20 €

0,7 l Flasche 32.00 €