

Küsters Küche Tageskarte D0 21.04.22

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe , Baguette	6.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asaianudeln und Koriander	als Vorspeise 7.90 € zum Sattessen 11.90 €

„Frühlingssalat“ mit Coral Grönland Shrimps und Melone in Dillmayonnaise, geräuchertem Forellenfilet und feinem Räucherlachs, dazu Baguette	16.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill , serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und viel knackigem Frühlingssalat, Baguette	15.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Mango-Ingwer-Chili-Chutney, Nusscrunch und bunten Blattsalaten, Baguette	15.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika serviert mit Mozzarella in grünem Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum, dazu Baguette	13.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan , mit Olivenöl und Baguette	7.90 €
--	--------

Zanderfilet vom Grill serviert auf Tagliatelle und Broccoli in Kräuterschaum	17.90 €
Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	19.90 €
zusätzlich	ein kleines Wiener Schnitzel 10.00 € eine Portion Parmaschinken 8.00 € eine Portion gekochter Schinken 8.00 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ (in Sauerrahmdip mit Apfel, Essiggurke und Zwiebeln) dazu Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
„Cordon Bleu“ (paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt) serviert mit frischem Gemüse und Pommes-frites	25.90 €
„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	16.90 €
Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	25.90 €
Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette, auf Wunsch dazu frisch gehobelter Parmesan, zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	26.90 € 3.50 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €
Menue du Jour: Spaghetti in hausgemachtem Bärlauchpesto, Parmesan Kleine Tiramisu mit Erdbeersauce	9.90 €

„Beeren Trifle“ (hausgemachtes Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.50 € zum Sattessen 12.50 €

