

# Küsters Küche Tageskarte Do. 28.04.22

**Feine hausgemachte Spargelsuppe**, mit Einlage von frischem Spargel, Baguette 6.90 €  
**Kraftbrühe vom Ochs** mit feiner Einlage, Baguette 6.90 €

\*\*\*

**Frische geröstet Austernpilze**, serviert mit bunten Frühlingssalaten, Baguette 14.90 €  
**„Falafel“** (arabische Spezialität, Bratlinge aus Kichererbsen, Gewürzen und Kräutern/  
vegan), serviert mit Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 13.90 €  
**Hähnchenbrust Tandoori vom Grill**, serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip  
und viel knackigem Frühlingssalat, Baguette 15.90 €  
**„Bresaola“** (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem  
Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 14.90 €  
**Gratinierter Ziegenkäse** mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip,  
buntem Frühlingssalat und Nusscrunch, Baguette 15.90 €  
**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**

\*\*\*

**Portion Frischer Schrobenhausener Spargel „polnisch“** (Semmelbrösel und  
gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90€  
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 10.00 € oder eine Portion Schinken 8.00 €  
**Frischer grüner und weisser Spargel mit Parmesan gratiniert**, serviert mit feinem  
Serrano-Schinken und Baguette 17.90 €  
**Zanderfilet vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-  
Spargelsalat 18.90 €  
**Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch** mit Spätzle und kleinem Salatteller 16.90 €  
**Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry**, mit Basmatireis und frischem Koriander 19.50 €  
**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 €  
**„Linsen und Saiten“** (schwäbisches Gericht, hausgemachtes Linsengemüse,  
Spätzle und Wienerle 13.90 €  
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €  
**Pasta con Salsicia**, (pikante italienische Mettwurst in Tomaten-Gemüsesugo)  
frisch geriebener Parmesan 12.90 €  
**Pasta mit hausgemachter Tomatensauce** und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €  
**Menue du Jour:** Hausgemachter Linseneintopf mit Wienerle und Brot  
Vanilleeiscreme mit Beerenkompott 9.90 €

\*\*\*

**Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce**, dazu Vanilleeiscreme 8.90 €  
**Hausgemachtes Krokantparfait** mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €  
**Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und  
Vanilleeiscreme als Dessert 9.50 € zum Sattessen 12.50 €

