

Küsters Küche Tageskarte Fr. 22.04.22

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,
und feinem Räucherlachs, mit Dill-Senfsoße, 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 u. Spargelgemüse in Kräuterschaum 17.90 €
Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und frischem
Frühlingssalat 24.90 €
Frischer grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, dazu Serrano Schinken
und Baguette 19.00 €
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 €
Küsters Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Karottengemüse u. Kartoffelpüree 15.90 €
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: Pasta mit hausgemachter Gorgonzolasauce, Parmesan
Kleine Tiramisu mit Erdbeersauce 9.90 €

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

