

Küsters Küche Tageskarte Do 14.04.22

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe , Baguette	6.90 €
Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	6.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-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 Salami und Parmesan , mit grünem Olivenöl und Baguette	7.90 €
------------------------------------------------------------------------------	--------

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 €
eine Portion Parmaschinken	8.00 €
eine Portion gekochter Schinken	8.00 €
Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Gemüse geschmort, Semmelknödel	17.90 €
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 €
Hähnchenbrust Gyros serviert mit Tzatziki und Pommes-frites	15.90 €
Frutti di Mare in Tomaten-Weißweinsugo serviert mit Spaghetti	17.90 €
Ravioli mit Ricottafüllung serviert auf mediterranem Schmorgemüse	14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €

Menue du Jour: Hausgemachte Reh-Bolognese mit Tagliatelle Kleiner Bananen Split	9.90 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------

„Rhabarber Trifle“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola)	8.90 €	
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersauce und frischen Erdbeeren	8.90 €	
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	9.50 €	
als Dessert	zum Sattessen	12.50 €

