

Küsters Küche Tageskarte Mi 13.04.22

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</u> , Baguette	6.90 €
<u>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</u> mit frischem Koriander, Baguette	6.90 €

<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney, Nusscrunch und bunten Blattsalaten, Baguette	15.90 €
<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika serviert mit Mozzarella</u> in grünem Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum, dazu Baguette	13.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

<u>Kleine Portion Salami und Parmesan</u> , mit grünem Olivenöl und Baguette	7.90 €
--	--------

<u>Portion Frischer Schrobenhausener Spargel „polnisch“</u> (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 €
<u>Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch</u> mit Gemüse geschmort, Semmelknödel	17.90 €
<u>Roastbeef rosa gebraten</u> , kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Küsters Röstkartoffeln	15.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	25.90 €
<u>Paillard von der Rinderlende</u> 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 €
<u>Hähnchenbrust Gyros</u> serviert mit Tzatziki und Pommes-frites	3.50 €
	15.90 €

<u>Ravioli mit Ricottafüllung</u> serviert auf mediterranem Schmorgemüse	14.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> und frisch geriebenem Parmesan	9.90 €

<u>Menue du Jour:</u>	Hausgemachte Reh-Bolognese mit Tagliatelle	
	Vanilleeis mit Orangensauce	9.90 €

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