

Küsters Küche Tageskarte Sa. 23.04.22

Feine hausgemachte Spargelsuppe, mit Einlage von frischem Spargel, 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 €

Frische geröstet Austernpilze, serviert mit bunten Frühlingssalaten, Baguette 14.90 €

„Falafel“ (arabische Spezialität, Bratlinge aus Kichererbsen, Gewürzen und Kräutern/vegan), serviert mit Senf-Honig-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 €

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 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und frischem Frühlingsgemüse 24.90 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 25.90 €

Asiatisches Hähnchen-Curry mit frischem grünen Spargel, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 19.50 €

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 €

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 26.90 €

zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Menue du Jour: Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce, Parmesan
Walnusseiscreme mit Schokosauce 9.90 €

„Beeren Trifle“ (hausgemachtes Beerenkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.50 € zum Sattessen 12.50 €

