

Küsters Küche Tageskarte Sa. 30.04.22

Feine hausgemachte Spargelsuppe, mit Einlage von frischem Spargel, Baguette 6.90 €
Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle und Brot Tasse 6.90 € Terrine 9.90 €

Mit Ingwer und Zitronengras hausgebeizter Graved Lachs, serviert mit frischem Spargel in Vinaigrette und kleinem Wildkräutersalat, Baguette 18.90 €
Frische geröstet Austernpilze, serviert mit bunten Frühlingssalaten, Baguette 14.90 €
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

Kabeljaufilet vom Grill serviert auf frischem Blattspinat und Basmatireis in asiatischem Curry, frischer Koriander 21.90 €
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 € oder eine Portion Schinken 8.00 €
Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und kleinem Salatteller 16.90 €
Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce, serviert mit Reis und kleinem Salatteller 16.90 €
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 €
Hausgemachte Käsespätzle serviert mit kleinem Salatteller 12.90 €
Penne mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola in Kräuteröl geschwenkt 13.50 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €
Menue du Jour: Geröstl von Brathendl und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller Vanilleeis mit Mangokompott 9.90 €

Palatschinken gefüllt mit frischen Erdbeeren, dazu Vanilleeiscreme 8.90 €
Hausgemachte Tiramisu mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 9.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.50 € zum Sattessen 12.50 €