

Küsters Küche

Tageskarte Sonntag 10.04.2022

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette 6.90 €

Kraftbrühe vom Ochs mit Maultaschenstreifen, Gemüse und Markklösschen
als Vorspeise 6.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen (vegetarisch) mit süß-scharfer Chilisauce
und viel buntem Salat der Saison, Baguette 12.90 €

„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 9.30 €

Kleine Portion Salami und Parmesan, mit grünem Olivenöl und Baguette 7.90 €

Hausgemachtes Hühnerfrikassee serviert mit Reis und kleinem Salatteller 15.90 €

Würfel vom Atlantik Lachs u. Broccoli, serviert auf Tagliatelle in Kräuterschaum 17.90 €

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

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, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette,
auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan 26.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

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 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

„Rhabarber Trifle“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme
und hausgemachtem Granola) 8.90 €

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

