

Küsters Küche Tageskarte Do. 05.05.22

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

Ofenwarme hausgemachte Spargel-Räucherlachs-Quiche, serviert mit viel knackigem Frühlingssalat, Baguette 18.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel bunten Frühlingssalaten, Baguette 12.90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und viel knackigem Frühlingssalat, Baguette 15.90 €

Feine italienische Salami serviert mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 12.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, buntem Frühlingssalat und Nusscrunch, Baguette 15.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, serviert mit Thunfischmayonnaise und Kapern, Baguette 15.90 €

Hauseingelegte, gehäutet Paprika und Mozzarella serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette 14.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, mit Äpfeln und Zwiebel, Schnittlauch-Schmand und Küsters Röstkartoffeln 15.90 €

Zanderfilet vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €

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 €

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl, mit Pfeffersauce u. Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht) serviert mit Tagliatelle 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 3.50 € 26.90 €

Handgemachte Ravioli mit Ricotta-Birnenfüllung in Salbeibutter, serviert auf Blattspinat, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Pasta mit hausgemachter Sc. Bolognese, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Menue du Jour: Rostbratwurst vom Grill, serviert mit hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln Kleine Tiramisu 9.90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtkompott 6.90 €

Ofenwarmer, hausgemachter Käsekuchen mit Himbeersauce und Beeren 6.90 €

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

