

Küsters Küche Tageskarte Sa. 07.05.22

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe, Baguette

6.90 €

Frische geröstete 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) serviert mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 14.90 €

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

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, serviert mit Thunfisch-mayonnaise 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

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

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

Island Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 17.90 €

„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce, serviert auf frischem Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln 26.90 €

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 €

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 €

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

Penne mit Broccoli und Hähnchenbrust in Kräuteröl, Parmesan 14.90 €

Menue du Jour: Hausgemachter Rahmspinat serviert mit Spiegelei und Röstkartoffeln, Krokantparfait mit Himbeersauce 9.90 €

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limettensauerrahm und Erdbeeren 8.90 €

Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade, Vanilleeis und Schokosauce 7.90 €

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

