

# Küsters Küche

## Tageskarte Samstag 14. Mai 2022

**Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe, Baguette** 6.90 €

**„Tom Yam Gai“** (asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 7.90 €  
zum Sattessen 11.90 €

\* \* \*

**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)  
dazu Baguette 15.90 € oder Röstkartoffeln 18.90 €

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 24.90 €

**Entrecote vom argentinischen Angus-Rind vom Grill**, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 27.90 €

**Kalbfleisch rosa gebraten**, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünen und weissen Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €

**„Scallopine al Limone“** (Kalbschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 26.90 €

**„Münchener Schnitzel“** (paniertes Schweineschnitzel mit frischem Meerrettich) dazu Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes-frites 16.90 €

**Hausgemachtes Kalbs-Paprikagulasch** mit Spätzle u. kleinem Salatteller 16.90 €

**Portion frischer Spargel „polnisch“** (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter) dazu neue Kartoffeln 19.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 10.00 €  
oder eine Portion Schinken 8.00 €

**Menue du Jour** Kräuterpfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Tomaten-Ratatouillegemüse und Mozzarellawürfeln  
Kleines Dessert 9.90 €

\* \* \*

**„Beeren Trifle“** (hausgemachtes Beerenkompott geschichtet mit Jogurtcreme frischen Erdbeeren und Granola 8.90 €

**Hausgemachte Panna Cotta** mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 7.90 €

**Hausgemachte Mousse au chocolat** mit Zitronensauerrahm und frischen Erdbeeren 8.90 €

