

Küsters Küche

Tageskarte Sonntag 15. Mai 2022

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe, Baguette 6.90 €

* * *

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

Matjes serviert auf feinen, grünen Bohnen, mit Äpfeln und Zwiebeln,
Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 15.90 €

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 €

„Piccata Milanese“ (Kalbschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti
in hausgemachtem Tomatensugo 26.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Rahmwirsing und
Röstkartoffeln 14.90 €

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich)
serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes-frites 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 €

* * *

„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 €