

Küsters Tageskarte Samstag 15.10.2022

Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €
Festtagsuppe vom Ochs mit feiner Einlage, Baguette	7.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum u. Baguette	14.90 €	als Vorspeise 10.00 €
Hähnchenbrust-Gyros vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	17.90 €	als Vorspeise 12.00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachten Holler-Gelee und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €	als Vorspeise 10.60 €

Zanderfilet vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	18.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	15.90 €
„Scallopine al Limone“ (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	26.90 €
Frische Kalbsleber geschnetzelt mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	25.90 €
Feiner Tafelspitz serviert auf hausgemachtem Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Apfelmeerrettich	19.90 €
Paillard von der Rinderlende auf Rucola u. Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	26.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln	3.50 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Pommes-frites oder Röstkartoffeln	25.90 €
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller	
Menü du Jour: Fleischbällchen in Pfeffersauce mit Kartoffelpüree Kleiner Bananen Split	9.90 €

Ab 17:00 h

Portion Kirchweihgans knusprig gebraten, mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	34.50 €
1/2 Kirchweih Ente knusprig gebraten , serviert mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Apfelkompott	28.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Himbeersauce und frischen Beeren	9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Zitronen-Sauerrahm u. Beeren	9.90 €
Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	12.50 €
als Dessert	9.50 €