

Küsters Tageskarte Sonntag 30.04.2023

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Gebäck 6.90 €

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

„**Bresaola**“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 14.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat 25.90 €

Loup de Mer Filets vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, auf mediterranem Schmorgemüse und Gnocchi 19.90 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €

oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 26.90 €

Paillard von der Rinderlende, auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €

zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites 3.50 €

„**Penne a la Norma**“ mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo, frisch geriebener Parmesan 11.90 €

Trapezio mit Walnuss-Ricottafüllung in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Menue du Jour Röstkartoffeln mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Spiegelei

Ananas-Passionsfruchtkompott mit Vanillecreme 10.90 €

Hausgemachte Limoncello-Tiramisu serviert mit Mango-Passionsfruchtsauce und frischen Erdbeeren 9.90 €

Rhabarber Erdbeer Trifle (Hausgemachtes Rhabarberkompott aufgeschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme, frischen Erdbeeren und Granola) 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.90 €

zum Sattessen 13.00 €

