

Küsters Küche Freitag 26.04.2024

Kraftbrühe vom Ochs mit feiner Einlage, Baguette	7.90 €
Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe , Baguette	7.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	16.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Büffelmozzarella , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckle in Schrobhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	12.90 €
oder eine Portion Schinken	9.00 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
--	---------

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat und Sauce Remoulade	24.90 €
--	---------

Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch , mit Tagliatelle u. kleinem Salatteller	21.90 €
---	---------

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	28.90 €
---	---------

„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo	28.90 €
--	---------

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Letscho (ungarisches Paprikagemüse und Röstkartoffeln	17.90 €
--	---------

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	28.90 €
---	---------

Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes	32.90 € oder Baguette 28.90 €
---	-------------------------------

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	10.90 €
--	---------

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller	12.90 €
--	---------

Menue du Jour Hausgemachter Bohnen-Eintopf mit Wienerle und Brot Kleines Dessert	10.90 €
--	---------

Hausgemachte Bayrisch Creme serviert mit frischen Erdbeeren	10.90 €
--	---------

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola)	10.90 €
---	---------

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce , dazu Vanilleeis	12.90 €
--	---------

Küsters Karamellierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €
---	---

