

Küsters Küche Donnerstag 09. Mai 2024

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnockerl, Baguette 7.90 €

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

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Buratta, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

Gratinerter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney, buntem Salat der Saison und Baguette 17.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckle in

Schrobenhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter 21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €
oder eine Portion Schinken 9.00 €

Rotbarschfilet vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl, mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 24.90 €
oder

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Spargel-Salat 24.90 €

Hähnchenbrust Gyros mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes-frites, Salat 19.90 €

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich 19.90 €

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 18.90 €

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

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 €

Handgemachte Spinat-Käseknödel in brauner Butter, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan 16.90 €

Pasta „arrabiata“ scharfe Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 11.90 €

Menue du Jour Hausgemachtes Kartoffel-Gemsegratin an buntem Salat Kleines Dessert 10.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Kompott von frischen Aprikosen 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 Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €

