

Küsters Küche Mittwoch 08. 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 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 16.90 €

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

Gratinierter 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 €

Hausgemachte Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs, Sauerrahmdip und kleiner Salatgarnitur 21.90 €

Filetbraten serviert mit Pilzrahmsauce, und Kartoffel-Gemüse-Gratin 24.90 €

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 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 12.90 €

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

Menue du Jour Geröstl vom Hähnchen und Bratkartoffeln, dazu Spiegelei und kleiner Salat Kleines Dessert 11.90 €

„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 Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €

