

Küsters Tageskarte Sonntag 31.05.20

<u>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</u> mit frischem Koriander	7.00
<u>Hausgemachte Kartoffelsuppe</u> mit Wienerle und Brot	Tasse 6.90
	Terrine 9.90
<u>Kleine Portion italienische Salami u. Parmesan</u> , Olivenöl u. Baguette	6.50
<u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika</u> mit Büffelmozzarella, grünem Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum, Baguette	13.90
<u>Salat „griechisch“</u> mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette	13.90
<u>Frischer Schrobenshausener Spargel</u> , „polnisch“ (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter), neue Kartoffeln	17.90
zusätzlich kleines Wiener Schnitzel	9.00
oder	
Portion Schwarzwälder Schinken	7.00
<u>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</u> mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	22.90
<u>Frische Kalbsleber „Berliner Art“</u> mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	21.90
<u>Tagliata vom Rinderfilet</u> mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Baguette	25.90
<u>Hausgemachte Fleischpflanzerl</u> mit Pfeffersauce, Rahmwirsing und Röstkartoffeln	13.90
<u>„Trapezio“</u> mit Ricottafüllung in Salbeibutter auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	12.90
<u>Menü du Jour:</u> Pasta mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce	
Zitronensorbet	9.90
<u>Crepe gefüllt</u> mit frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme	8.50
<u>Hausgemachte Mousse au chocolat</u> , Kompott von frischen Aprikosen	8.50

Küsters Getränke Empfehlung

Prosecco Spumante Pinot nero rosé 0,1 | Gl. 5.00 0,7 | Fl. 25.00