Küsters Tageskarte Freitag 29.05.20

Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander	7.00 7.00
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, serviert mit Olivenöl und Baguette	6.50
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer- Ingwer-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90
Salat "griechisch" mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei, dazu Baguette	13.90
Frischer Schrobenhausener Spargel, "polnisch" (gehacktes Ei und Semmelbrösel in brauner Butter), neue Kartoffeln zusätzlich kleines Wiener Schnitzel oder	17.90 9.00
Portion Schwarzwälder Schinken	7.00
Fangfrischer Bachsaibling vom Grill mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargel-Salat	22.90
Frische Kalbsleber "Berliner Art" mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	21.90
<u>Kalbskotelett vom Grill</u> auf Rucola in Balsamico-Dressing, serviert mit frischen gerösteten Pfifferlingen und Röstkartoffeln 29.00	
"Trapezio" mit Ricottafüllung in Salbeibutter auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	12.90
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce, Pommes-frites	9.90
Menü du Jour: Pasta mit hausgemachtem Mandel-Basilikumpe Zitronensorbet	sto 9.90
<u>Crepe gefüllt</u> mit frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme " <u>Aprikosen Trifle"</u> (hausgemachtes Kompott von frischen Aprikos geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme u. Granola) <u>Hausgemachter Rhabarber-Kuchen</u> 4.00 mit Sahne	7.90

<u>Küsters Getränke Empfehlung</u> Prosecco Spumante Pinot nero rosé 0,1 l Gl. 5.00 0,7 l Fl. 25.00