

# Küsters Tageskarte

<b><u>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</u></b> , Gebäck	6.90 €
<b><u>Hausgemachte Bohnensuppe mit Ochs</u></b> , Brot	Tasse 6.90 €

\*\*\*

<b><u>„Bresaola“</u></b> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<b><u>Frische geröstete Egerlinge</u></b> serviert mit buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<b><u>Hähnchenbrust „Gyros“ vom Grill</u></b> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<b><u>Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney</u></b> und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

\*\*\*

<b><u>Hausgemachte Fleischpflanzerl</u></b> serviert mit frischem Marktgemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	15.90 €
<b><u>Hausgemachte Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs</u></b> und Schnittlauch-Dip	18.90 €
<b><u>Original „Wiener Schnitzel“</u></b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
<b><u>Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen „sweet&amp;sour“</u></b> serviert mit frischem Koriander	24.90 €
auch als vegetarische Variante erhältlich ohne Fleisch	14.90 €

<b><u>Trapezio mit Rote Bete Füllung</u></b> , serviert auf Rucola und Würfeln von Roter Bete in Salbeibutter, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<b><u>Pasta mit hausgemachtem toskanischem Kalbs-Gemüseragout</u></b>	13.90 €
<b><u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u></b> , frisch geriebener Parmesan	9.90 €

\*\*\*

<b><u>„Erdbeer-Trifle“</u></b> Frische Erdbeeren aufgeschichtet mit Erdbeersauce leichter Joghurt Mascarponecreme, und hausgemachtem Granola	8.90 €
<b><u>Crepe gefüllt</u></b> mit hausgemachtem Birnenkompott, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme	9.90 €
<b><u>Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen</u></b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.90 € zum Sattessen 13.00 €