

Küsters Tageskarte Gründonnerstag 06.04.2023

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette 6.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 14.90 €

Hähnchenbrust in Lemon Chili-Marinade vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 13.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch Gemüse-Schmorgericht) serviert auf Tagliatelle 17.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 26.90 €

Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Tomaten, in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und frisch gehobeltem Parmesan, dazu Baguette 27.90 €
zusätzlich eine Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites 3.50 €

Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne „sweet & sour“ serviert mit Basmatireis, gerösteten Nüssen und frischem Koriander 17.90 €
- auch als vegetarische Variante erhältlich ohne Fleisch 14.90 €

Penne al Amatriciana (Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln) frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €

Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Rhabarber-Erdbeer-Trifle (hausgemachtes Rhabarber Kompott geschichtet mit frischen Erdbeeren, leichter Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

Crepe gefüllt mit Aprikosenmarmelade und frischen Erdbeeren, dazu Vanilleeiscreme 9.90 €