

Küsters Tageskarte Donnerstag 27.04.2023

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Gebäck 6.90 €

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

Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Würfel vom Atlantic Lachs, serviert mit frischem Gemüse in Estragonsauce auf Tagliatelle 19.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat 25.90 €

Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €

oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

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

Paillard von der Rinderlende, auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €

zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites 3.50 €

Tortiglione mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo, Parmesan 10.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €

Menue du Jour Röstkartoffeln mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Spiegelei
Kleines Dessert 9.90 €

Hausgemachte Limoncello-Tiramisu 9.90 €

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

zum Sattessen 13.00 €