

# Küsters Tageskarte Samstag 29.04.2023

<b>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</b> , Gebäck	6.90 €
<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

\*\*\*

<b>„Bresaola“</b> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<b>Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill</b> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
<b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella</b> in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette	14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (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	

\*\*\*

<b>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</b> , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat	25.90 €
<b>Frische Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	26.90 €
<b>Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</b> (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 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> serviert mit Kartoffel-Gurkensalat	15.90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> , auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette	27.90 €
zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites	3.50 €
<b>„Tortiglione a la Norma“</b> mit hausgemachtem Auberginen-Tomatensugo, frisch geriebener Parmesan	11.90 €
<b>Trapezio mit Walnuss-Ricottafüllung</b> in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<b>Menue du Jour</b> Röstkartoffeln mit hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Spiegelei	
Ananas-Passionsfruchtkompott mit Vanillecreme	10.90 €

\*\*\*

<b>Hausgemachte Limoncello-Tiramisu</b> serviert mit Mango-Passionsfruchtsauce und frischen Erdbeeren	9.90 €
<b>Rhabarber Erdbeer Trifle</b> (Hausgemachtes Rhabarberkompott aufgeschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme, frischen Erdbeeren und Granola	8.90 €
<b>Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen</b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.90 € zum Sattessen 13.00 €

